

Eßregeln für Frauen
in der japanischen Hausenzyklopädie *Onna chōhō ki* (1692)
Einleitung, Transkription, Übersetzung und Analyse

Michael Kinski, Berlin

Unbezweifelt handelt es sich beim Essen um ein menschliches Grundbedürfnis. Für Georg Simmel ist die Mahlzeit “eine in den Niederungen des organischen Lebens gelegene und deshalb schlechthin durchgängige Bedürfnisbefriedigung”¹. Obwohl allen Menschen die Notwendigkeit zu essen und zu trinken gemeinsam sei, machten diese Tätigkeiten “eigentümlicherweise das Egoistischste, am unbedingtesten und unmittelbarsten auf das Individuum Beschränkte” aus, “denn was der einzelne ißt, kann unter keinen Umständen ein anderer essen.”² Doch gerade diese egoistische Handlung des Essens – “primäres Bedürfnis und primäres Vergnügen schlechthin”, wie Pierre Bourdieu sagt³ – besitzt in Gestalt der gemeinsamen Mahlzeit eine “ungeheuer sozialisierende Kraft”⁴. Als Ereignis, das durch Verhaltensnormen, die Tischsitten, eine minutiöse Regulierung erfährt, wird das Essen in Form des gemeinsamen Mahls zu einer gesellschaftlichen Tätigkeit, die das Zusammengehörigkeitsgefühl unter den Teilnehmern ausdrückt. Für Simmel bedeutet die “Normierung [der Eßhandlung] nach ästhetischen Prinzipien” den “Erfolg der Sozialisierung der Mahlzeit”.⁵ Die “strenge Normierung” bewirke eine “Aufhebung” der “individuellen Selbstsucht” und fördere den “Zusammenschluß” der im Mahl Vereinten.⁶

1 Georg SIMMEL: “Soziologie der Mahlzeit”, Michael LANDMANN (Hg.): *Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*, Stuttgart: K.F. Koehler 1957: 248.

2 Ebenda: 243.

3 Pierre BOURDIEU: *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft* (Suhrkamp-Taschenbuch Wissenschaft, Bd. 658), Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1987: 316.

4 SIMMEL 1957: 244.

5 Ebenda: 246.

Während bei Simmel “gemeinschaftliche” Töne anklingen und die “einladende” Ästhetik des Mahls betont wird,⁷ widmet Bourdieu einem anderen Aspekt der durch ausgefeilte Tischsitten regulierten Mahlzeit Aufmerksamkeit. Er kontrastiert die “gemeinschaftliche” und “ursprüngliche” Funktion mit der “gesellschaftlichen Zeremonie”, zu der das gemeinsame Essen durch die Eßnormen – “Formen und Formalismen” – werde.⁸ Was sich in letzteren ausdrückt, ist ihm gemäß die Negation der “‘tierischen’ Natur”, des “Vulgären” und der “grundlegendsten Bedürfnisse”, die im ritualisierten Rahmen der “Bekräftigung ethischen Verhaltens und ästhetischen Raffinements” weichen müssen.⁹ Die “stilisierende Gestaltung” des Mahls bedingt die “Verleugnung der grob materialistischen Wirklichkeit des Eß- und Trinkvorgangs so gut wie dessen, was da gegessen und getrunken wird, oder, was auf dasselbe hinausläuft, mündet in die Verneinung der zutiefst materiellen Grobschlächtigkeit derer, die sich den unmittelbaren Befriedigungen des Essens und Trinkens anheimgeben, dieser schlechthinnigen Form der einfachen *aisthesis*.”¹⁰

Daß die Eßkultur der Edo-Zeit (1603 bis 1868) ganz in die Betonung von Form und Manier sowie die Verneinung eines unbekümmerten Vergnügens am Essen mündete, läßt sich gewiß nicht behaupten. Wichtige Elemente dieser Kultur – Kochbücher und Gastronomiegewerbe seien als Stellvertreter genannt – sprechen eine andere Sprache, in allen Phasen dieser Epoche und in den unterschiedlichsten gesellschaftlichen Milieus. Andererseits war diese Eßkultur mit einer Etikettetradition eng verbunden, die gerade der Formgebung – der Ästhetisierung des Mahls in seinen äußeren Aspekten wie auch des formalisierten Verhaltens der Essenden – großes Gewicht einräumte. Mit der Verbreitung einer bestimmten Form von Küche in dieser Zeit ging eine Popularisierung von Eßnormen einher, die einer ästhetischen Form Genüge leisteten und eine körperliche Disziplin erforderten, die über den Rahmen des gemeinsamen Mahls hinaus bedeutungsvoll ist.¹¹ Wie diese Etikette beschaffen war

6 Ebenda.

7 Ebenda: 248.

8 BOURDIEU 1987: 316.

9 Ebenda. BOURDIEU führt hier die Unterdrückung aller körperlichen Äußerungen, z.B. Eßgeräusche, und Bekundungen des Vergnügens am Essen einerseits, die kunstvolle Komposition des Eßtischs, die ausgefeilte Sitzordnung der Gäste, die Rangunterschieden Rechnung trägt, Auftreten der Gäste und Beherrschen der Etikette andererseits an. Ebenda: 316–7.

10 Ebenda: 317.

11 Den Stellenwert von Eßnormen im Zusammenhang mit fortschreitender Affektkontrolle

und daß sie nicht Distinktion sondern Allgemeingültigkeit verfolgte, soll anhand eines kurzen Textes erörtert werden.¹² Bei *Allerlei Eßregeln für Frauen* 女中よろづくいやうの事 (*Nyochû yorozu kuiyô no koto*) handelt es sich um das zehnte Kapitel im zweiten Band der *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* 女重宝記 (*Onna chôhô ki*). Dieses fünfbändige Werk ist ein Beispiel

und Körperdisziplinierung unter gesellschaftlichen Bedingungen, die sich durch zunehmende Bevölkerungsdichte, Intensivierung der gesellschaftlichen Austauschbeziehungen und eine Zentralisierung der Macht auszeichneten, hat Norbert ELIAS in beispielhafter Weise anhand von (überwiegend französischen) Etiketteschriften des 13. bis 19. Jh. herausgearbeitet: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen* (Suhrkamp-Taschenbuch Wissenschaft, Bde. 158–9), Frankfurt a. M.: Suhrkamp³1977. Elias' Analysen wurden von Robert Muchembled und Thomas Kleinspehn aufgegriffen. Robert MUCHEMBLED: *Die Erfindung des modernen Menschen. Gefühlsdifferenzierung und kollektive Verhaltensweisen im Zeitalter des Absolutismus* (Rowohlt's Enzyklopädie, Kulturen und Ideen, Bd. 510), Reinbek bei Hamburg: Rowohlt 1990. Thomas KLEINSPEHN: *Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens* (Edition Suhrkamp 1410, Neue Folge, Bd. 410), Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1987. Muchembled widmet seine Aufmerksamkeit unter anderem dem Verhältnis zum Körper, das sich seit der Reformationszeit wandelte und diesen immer mehr als gefährliches Objekt erscheinen ließ, das einer strengen Kontrolle, etwa über die Eßnormen, unterworfen werden müsse, um nicht den Gefahren, die es berge (Begierden, infernale biologische Prozesse wie den Verdauungsvorgang mit seinen Produkten), zu unterliegen. MUCHEMBLED 1990: 210–37. Kleinspehn geht in einem historischen Überblick vom 15. Jh. bis in die Gegenwart der Frage nach, welche Bedeutung "das Essen für Menschen in je gegebenen sozialen Strukturen und Lebenszusammenhängen hat". KLEINSPEHN 1987: 16. Eingebettet in einen Rahmen, dem die Ausbildung von psychologischen Strukturen der Affektkontrolle bzw. -verarbeitung zugrundeliegt, untersucht der Autor Eßnormen als Teil eines Diskurses, bei dem es um das Essen allgemein, seine Wirkung auf den Körper, wie auch die Wahrnehmung dieses Körpers und das Bemühen um seine Disziplinierung geht.

Eine Auseinandersetzung mit verschiedenen Aspekten der europäischen Eßkultur einschließlich der Tischsitten bieten die Aufsätze im folgenden Ausstellungskatalog: Ulrike ZISCHKA, Hans OTTOMEYER, Susanne BÄUMLER (Hg.): *Die anständige Lust. Von Eßkultur und Tafelsitten*, München 1994. Mit deutschen Tischsitten der jüngeren Vergangenheit beschäftigt sich der Elias-Schüler Horst-Volker KRUMREY in *Entwicklungsstrukturen von Verhaltensstandards. Eine soziologische Prozeßanalyse auf der Grundlage deutscher Anstands- und Manierenbücher von 1870 bis 1970*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1984. Die japanischen Eßsitten sind bislang kaum Gegenstand der Beschäftigung, zumal einer wissenschaftlichen, geworden. Einige Bemerkungen finden sich bei Margret VISSER: *The Rituals of Dinner. The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners*, Harmondsworth: Penguin Books 1992.

- 12 Die Beschäftigung mit einem einzigen Textbeispiel, wie sie hier vorgenommen wird, läßt natürlich noch keine Schlüsse über den Gesamtbestand an Eßnormen zu, die in dem Zeitraum des Erscheinens des Textes vorgebracht wurden. Wie eine systematische Aufarbeitung der Anstandsnormen in einem bestimmten Bereich aussehen kann, stellt Klaus KRACHT in diesem Band vor. Doch kann bereits eine Fallstudie auf einige Grundkategorien hinweisen, die für die Katalogisierung von Etikettevorschriften, besonders zum Eßverhalten,

für ein populäres Genre innerhalb der Ratgeberliteratur – der *Aufzeichnungen kostbarer Schätze* –, das sich, wie die Titel der jeweiligen Schriften zu erkennen geben, überwiegend an Frauen, gelegentlich auch an Männer wandte, und in Form einer Enzyklopädie in Einzelkapiteln für das Alltagsleben nützliche Kenntnisse wie auch moralische Erbauungen vermittelte. Die *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* von Namura Jôhaku 苗村丈伯 erschienen erstmals 1692 (Genroku 元禄 5) und wurden danach immer wieder neu aufgelegt. Für die Transkription und Übersetzung von *Allerlei Eßregeln für Frauen* wurde eine Reproduktion des Originals von 1692 benutzt.¹³

hilfreich sein können, sowie eine Vorstellung davon geben, mit welchem Anspruch Normen an den Leser herantraten und diesen in ihr Programm involvierten.

In Japan erfreut sich das Thema "Essen" großer Beliebtheit. Ein Blick in die Buchhandlungen oder das Fernsehprogramm bestätigt das. Es fehlt auch nicht an wissenschaftlichen, populärwissenschaftlichen oder essayistischen Bemühungen, die Geschichte der Nahrungsmittel wie auch der Eßkultur aufzuarbeiten. Vgl. Michael KINSKI: "'Rei' wa 'inshoku' ni hajimaru. Edo jidai no shokuji sahô ni tsuite no ichi kôatsu" 「礼」は「飲食」に始まる. 江戸時代の食事作法についての一考察 (Die "Riten" beginnen bei "Essen und Trinken". Überlegungen zu den Eßnormen der Edo-Zeit), Typoskript 1997: 2–3. Einige Beispiele seien genannt: ADACHI Isamu 足立勇: *Kaitei Nihon shokumotsu shi* 改訂日本食物史 (Geschichte der Nahrungsmittel in Japan. Verbesserte Auflage), 2 Bde., Yûhi Kaku 1950. WATANABE Minoru 渡辺実: *Nihon shoku seikatsu shi* 日本食生活史 (Geschichte der Ernährungsweise in Japan), Yoshikawa Kôbun Kan 1964. HIGUCHI Kiyoyuki 樋口清之: *Shinpan Nihon shokumotsu shi* 新版日本食物史 (Geschichte der Nahrungsmittel in Japan. Neuauflage), Shibata Shoten 1987. HARADA Nobuo 原田信男: *Edo no ryôri shi* 江戸の料理史 (Geschichte der Kochkunst von Edo) (Chûô Shinsho, Bd. 929), Chûô Kôron Sha 1989. YOSHIKAWA Seiji 吉川誠次 (Hg.): *Shoku bunka ron* 食文化論 (Erörterungen zur Eßkultur) (Seikatsu kagaku sôsho), Kenpaku Sha 1995. KANZAKI Noritake 神崎宣武: "*Utsuwa*" o kurau. *Nihon jin to shoku no bunka* 「うつわ」を食らう. 日本人と食の文化 ("Schalen" aufessen. Die Japaner und die Kultur des Essens) (NHK bukkusu, Bd. 757), Nihon Hôshô Shuppan Kai, 1996. HAGA Noboru 芳賀登, ISHIKAWA Hiroko 石川寛子 (Hg.): *Zenshû Nihon no shoku bunka* 全集日本の食文化 (Enzyklopädie der Eßkultur Japans), 12 Bde., Yûzan Kaku 1996 ff. Erstaunlich ist jedoch die Abwesenheit von Beiträgen zu den Tischsitten (sieht man von der umfangreichen Ratgeberliteratur ab, in der diese vorgestellt, aber nicht analysiert werden). Selbst in der von Haga und Ishikawa herausgegebenen "Enzyklopädie", einer Aufsatzsammlung zu den verschiedensten Aspekten der Eßkultur, ist nicht ein Beitrag zu den Eßnormen vorgesehen. Eine Ausnahme bildet eine Aufsatzsammlung, die anlässlich eines Symposiums entstand, das vom "Zentrum für Eßkultur" 食の文化センター des Lebensmittelherstellers Ajinomoto 味の素 veranstaltet wurde. INOUE Tadashi 井上忠司, ISHIGE Naomichi 石毛直道 (Hg.): *Shokuji sahô no shisô* 食事作法の思想 (Die Vorstellungswelt der Tischmanieren) (Shoku no bunka fôramu), Domesu Shuppan 1990. Zu nennen ist auch SHIMADA Isao 島田勇雄: "Nihon no shokuji sahô" 日本の食事作法 (Die Eßetikette Japans), *Nihon no kotoba to bungei* 日本のことばと文芸 (Sprache und literarische Künste Japans), Nr. 4, Kônan Joshi Daigaku (Hg.), 1984: 99–110. Vgl. zu beiden Titeln KINSKI 1997: 1–3, 14–6.

13 Kinsei bungaku shoshi kenkyû kai 近世文学書志研究会 (Hg.): *Kinsei bungaku shiryô*

Eßkultur im geschichtlichen Überblick

Die Beschäftigung mit japanischen Tischnormen kommt ohne Grundkenntnisse der Nahrungsmittelgeschichte bzw. der Entwicklung von Kochkunst und Aufbau des (förmlichen) Mahls nicht aus. Einige Hinweise zu diesen Aspekten der Eßkultur erscheinen daher geboten.

Nach verbreiteter Auffassung¹⁴ erfuhr die japanische Küche in ihrer heutigen Form ihre Vollendung in der Edo-Zeit. In ihren Grundzügen war sie bereits in der vorausgehenden Muromachi-Zeit (1338 bis 1573) erkennbar. Für die Entwicklung der Eßkultur lassen sich Tendenzen aufzeigen, ohne daß diese allein typisch für die japanische Situation sind: 1. Phasen der Beeinflussung durch fremde Kulturen¹⁵ wechseln mit solchen relativer Abgeschlossenheit, in denen eine "Naturalisierung" der fremden Traditionen vonstatten geht. 2. Auf Divergenzperioden, in denen die Eßkultur bestimmter Schichten der Gesellschaft sich drastisch von denen anderer unterscheidet und ein Element der Distinktion darstellt,¹⁶ folgen solche der gegenseitigen Durchdringung¹⁷ oder der Popularisierung zuvor nur in abgeschlossenen Kreisen gepflegter Traditionen.¹⁸ 3. Hervortreten von charakteristischen Merkmalen der Menüzusammensetzung und der Zubereitungsweise, die zumindest bis 1868 vegetarischen Prinzipien folgen.¹⁹

ruijū. Sankō bunkan hen 18 近世文学資料類従. 参考文献編 18 (Sammlung von Material zur Literatur der Frühen Neuzeit. Referenzdokumente, Bd. 18), Bensei Sha 1981: 76–82.

14 Z.B. YOSHIKAWA 1995: 133.

15 Einflüsse der Festlandskultur, besonders der chinesischen, in der Zeit der Ausformung eines zentralen Kaiserhofs in der Asuka- (Ende 6. / Anfang 7. Jh.) und Nara-Zeit (710 bis 784); Einführung und Propagierung der vegetarischen Klosterküche aus China durch Mönche des Zen-Buddhismus in der Kamakura-Zeit (1192 bis 1333); Übernahme bestimmter Speisen und Zubereitungsweisen seit der zweiten Hälfte des 16. Jh.s infolge der Kontakte mit europäischen Seefahrern und Missionaren (z.B. Biskuitkuchen und das Frittieren in Öl) und chinesischen Händlern (chinesische Volksküche); Einführung der europäisch-nordamerikanischen Küche in allen Ausformungen nach 1868; Interesse an sog. "ethnischer Küche" エスニック料理 (*esunikku ryōri*) in der jüngsten Vergangenheit.

16 Die Entwicklung der Eßkultur des Kaiserhofes während der Nara- und Heian-Zeit (794 bis 1185) ist ein Beispiel dafür, ebenso wie anfangs die vegetarische Küche der Zen-buddhistischen Klöster. Beide Ernährungsformen hoben sich von der Küche der unteren Volksschichten ab.

17 Gegenseitige Beeinflussung der Ernährungsgewohnheiten der Kriegerschicht und des Hofadels in der Kamakura- und Muromachi-Zeit.

18 Durchsetzen der vegetarischen Küche und Einwirken der Eßkultur des Hof- und Kriegeradels auf die Ernährungsweise und Menügestaltung der übrigen Bevölkerungsgruppen.

19 Charakteristisch für diese Küche, zumindest in ihrer formellen Ausprägung, sind die

Vor- und Frühgeschichte. Ähnlich wie in anderen Gesellschaften deckten die Bewohner der japanischen Inselkette in vorgeschichtlicher Zeit ihren Nahrungsbedarf durch Sammeln, Jagd und Fischfang. Aufschluß über die Zusammensetzung der Ernährung in der Jômon-Zeit (ca. -10.000 bis ca. -300) geben die "Muschelhaufen", die aus den Schalen der verzehrten Muscheln um Siedlungsplätze herum aufgehäuft wurden und auch andere Rückstände des täglichen Lebens enthalten. Demnach wurde, zumindest in Küstennähe, eine Vielzahl von Muscheln und anderen Meerestieren verzehrt. Fleisch von erjagtem Wild nahm prozentual einen relativ geringen Stellenwert im Ernährungshaushalt ein, während Nüsse und andere Hartschalenfrüchte großen Anteil an der Deckung des Kalorienbedarfs hatten.²⁰ Für die Spätphase der Jômon-Zeit häufen sich archäologische Befunde, daß bereits Formen von Garten- bzw. Ackerbau betrieben wurden. Wahrscheinlich wurde in den westlichsten Landesteilen bereits vor der Yayoi-Zeit (ca. -300 bis ca. +300), während der sich der Naßfeldbau mit großer Geschwindigkeit ausdehnte, Reis angebaut. Funde von Reiskörnern etc. in Jômon-zeitlichen Fundstellen weisen darauf hin.²¹

folgenden Merkmale: Schon früh etablierte sich Reis als Grundnahrungsmittel. Dieser wird ergänzt durch eine Vielzahl von Beilagespeisen, die in jeweils eigenen Gefäßen (mundgerecht und leicht mit Eßstäbchen aufnehmbar) um den Reis herum plaziert serviert werden und heute bezeichnenderweise "Anzahl" お数 (*okazu*; bestehend aus dem Ehrerbietigkeitspartikel *o* und dem Wort *kazu* für "Zahl") genannt werden. Die möglichen Zutaten für diese Nebengerichte sind vielfältig. Gemüse und Kräuter spielen eine große Rolle, ebenso Fisch und Geflügel. Seit der Öffnung gegenüber der europäisch-nordamerikanischen Kultur, besonders aber nach dem Zweiten Weltkrieg, wird auch Rind- und Schweinefleisch zubereitet, spielte traditionell jedoch keine große Rolle, ebenso wie Milchprodukte. Damit einher geht, daß kaum Fett bei der Zubereitung der Speisen verwendet wird (sieht man vom Frittierten ab, das sich Einflüssen aus der europäischen Küche verdankt). Allgemein wird eher sparsamer Gebrauch von Gewürzen gemacht. Vielmehr wird der natürliche Eigengeschmack der Zutaten oder ihre Textur geschätzt. Der Verzehr von rohem Fisch etc. ist ein Beispiel dafür. Aus Gründen der Konservierung bzw. der Keimabtötung wurde die rohe Kost in der Vergangenheit in Essig eingelegt gegessen, bzw. heute in Sojasoße getunkt. Aus ähnlichen Motiven findet sich die Praxis des Bratens über dem Feuer, während in der Vergangenheit Meeresprodukte getrocknet wurden, um sie auch in meeresfernen Gegenden, wie am Kaiserhof in Kyôto, essen zu können. Im allgemeinen handelt es sich um eine "leichte" Küche, die auf schwere Soßen verzichtet und den Eigenwert jeder Zutat betont, wie sich an dem Servieren des Essens in einer Vielzahl von kleinen Schalen und Tellern ablesen läßt. Dieses Phänomen verstärkte wiederum eine Tendenz, großen Wert auf die äußerlich geschmackvolle Präsentation des Essens zu legen.

- 20 INOUE Mitsusada 井上光貞 u.a., (Hg.): *Nihon rekishi taikei fukyû ban 1. Kodai bunmei no keisei* 日本歴史大系普及版 1. 古代文明の形成 (Enzyklopädie der Geschichte Japans in populärer Ausgabe, Bd. 1. Die Herausbildung der Zivilisation des Altertums), Yamakawa Shuppan Sha 1995: 73–6.

Mit der Verbreitung des Ackerbaus während der Yayoi-Zeit vom Nordwesten der Insel Kyûshû bis in die nordöstlichen Gebiete der Hauptinsel Honshû gewannen Körnerfrüchte – Reis, Kolbenhirse 粟 (*awa*), Hirse 稗 (*hie*) etc. – an Gewicht für die Ernährung. Doch spielten die Nahrungsmittel aus der vorausgegangenen Epoche, besonders in Regionen, die für den Ackerbau nicht geeignet waren oder die noch nicht erschlossen werden konnten, weiterhin eine wichtige Rolle zur Vervollständigung und Diversifizierung des Speiseplans.

Altertum I. Die Entwicklung einer höfischen Kultur in der Asuka- und Nara-Zeit sowie die Übernahme festländischer Kulturgüter aus Korea und China bedingten eine Divergenz in Lebensstil und Eßkultur der Oberschicht und der unteren Bevölkerungsgruppen. Bedeutsam für die Entwicklung der japanischen Küche war der wachsende Einfluß des Buddhismus auf die Kultur des Kaiserhofs. In Entsprechung zum buddhistischen Gebot, keine Tiere zu töten und kein Fleisch zu essen,²² wurde im Gesetzeskodex von 701 aus der Ära “Großer Schatz” 大宝 (Taihō) der Verzehr von Fleisch an sechs bestimmten Tagen des Monats untersagt. Bereits unter Kaiser Tenmu 天武 (reg. 673 bis 686) waren Jagd und der Verzehr von Rindern, Pferden, Hühnern und Affen untersagt worden. Während der Regierungszeit Kaiser Shōmu 聖武 (reg. 724 bis 749) folgten weitere Edikte, und für 752 (Tenpyō Shōhō 天平勝宝 4), dem Jahr der Einweihung der großen Buddhastatue in Nara, wurde das Töten eines jeden Lebewesens verboten. Der Erlass derartiger Edikte läßt sich wohl nicht aus einem plötzlichen Wandel der Eßgewohnheiten, sondern eher aus der Bedeutung erklären, die der Kaiserhof dem Buddhismus beimaß. Dieser wurde nicht nur als Vermittler der überlegenen Festlandskultur wahrgenommen, sondern als wirkmächtige Religion geschätzt, die vermittels ihrer imposanten Kultbauten und ausgearbeiteten Ritualistik den Herrschern, die sich ihren Geboten beugten, langen Bestand des Staatswesens versprach. Doch war weder die Zentralmacht stark noch die Vorstellungswelt des Buddhismus in der Bevölkerung einflußreich genug, als daß den Speisegeboten landesweit Folge geleistet worden wäre. Selbst am Kaiserhof konnte sich der Fleischgenuß

21 Zum Problem von Garten- und Ackerbau in der Jōmon-Zeit vgl. z.B. FUJIMORI Eiichi 藤森栄一: *Jōmon nôkô* 縄文農耕 (Ackerbau in der Jōmon-Zeit), Gakusei Sha 1966. Auf neuere Untersuchungen verweist INOUE 1995: 65–6.

22 Vgl. Klaus VOLLMER: “Tötungsverbot und Freilassungszereemonie. Geschichte und Interpretation buddhistischer Rituale in Japan”, Klaus ANTONI (Hg.): *Rituale und ihre Urheber. Invented Traditions in der japanischen Religionsgeschichte* (Ostasien – Pazifik. Trierer Studien zu Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Bd. 5), Hamburg: Lit 1997: 77–104.

unter der Etikettierung als “medizinische Nahrung” 薬食 (*yakushoku*) halten. Doch ist in der Folgezeit, zumindest im Hofadel, eine Neuorientierung in der Nahrungszusammenstellung festzustellen.

Altertum II. Während der Heian-Zeit setzte sich die Tabuisierung des Fleisches von Säugetieren durch, der Verzehr von Milchprodukten, die für die Nara-Zeit belegt und nicht von einem buddhistischen Eßtabu betroffen waren, verschwand. Dagegen finden sich Gerichte mit dem Fleisch von Fischen und Vögeln, das auf vielfältige Weise zubereitet wurde. Reis, gedünstet oder zu Reiskreis verkocht, spielte eine wichtige Rolle.²³ Anlässlich eines offiziellen Festmahls wurden auf langen Tischen verschiedene Gerichte kalt serviert und von den Essenden selbst gewürzt (mit Essig, Salz und einer Würzsoße aus Sojabohnen namens *hishio* 醬, der Vorläuferin der heute gebräuchlichen Sojasoße). Außer in Schälchen hoch aufgeschichtetem Reis standen im Mittelpunkt das getrocknete und zerkleinerte Fleisch von Fasanen 雉 (*kiji*) und bestimmten Fischen. Auch Gemüse wurde in getrockneter und zerkleinerter Form dargeboten. Dazu gab es Gerichte von rohem Fisch oder Vogelfleisch, eingelegt in Essig, Salz oder der bereits genannten Würzsoße aus Sojabohnen.²⁴ Das Erscheinungsbild des Essens wies insofern Übereinstimmung mit dem heutigen auf, als die einzelnen Speisen getrennt in jeweils eigenen kleinen Schalen an den Plätzen der Essenden aufgetragen wurden. Auch auf das alltägliche Essen trifft das letztgenannte Merkmal zu, doch wurde es nicht auf langen Tischen serviert, sondern auf hochfüßigen Tablettts 高坏 (*takatsuki*), die später durch kleine niedrige Eßtische 膳 (*zen*) ersetzt wurden.

23 Der Verzehr von Reis war in erster Linie dem Adel vorbehalten. Reis mußte als Steuerabgabe entrichtet werden. Der Stand der Ent- und Bewässerungstechnik ließ bis zur Edo-Zeit eine Urbarmachung der großen Niederungen im Umfeld von Flußmündungen, die durch Überschwemmungen bedroht waren, kaum zu. Da sich der Reisanbau eher auf die geschützteren Talhänge in klimatisch den verwendeten Reissorten zuträglichen Gebieten konzentrierte, steht zu vermuten, daß die Ertragsmenge der begrenzten Anbaufläche nicht ausreichte, die Ernährung der gesamten Bevölkerung mit Reis zu gewährleisten. Außer dem Hofadel mußten die übrigen Bevölkerungsschichten sich daher mit anderen Getreidesorten begnügen. Bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs kamen in manchen Landesteilen und gesellschaftlichen Kreisen die Menschen nur selten in den Genuß von Reis, der nicht mit anderen Getreidesorten versetzt war.

24 Diese Zubereitungsart war als “Rohsauer” 鱚 (*namasu*) bekannt und kann als Vorläuferin des heutigen Rohfisches 刺身 (*sashimi*) betrachtet werden. Bei *sashimi* handelt es sich allerdings nicht ausschließlich um rohen Fisch. Auch das rohe Fleisch von Rindern und von Geflügel wird heute angeboten.

Mittelalter. Für die Ernährungsweise des Mittelalters – Kamakura- und Muromachi-Zeit – gewannen zwei neue Tendenzen an Bedeutung. Bei der einen handelt es sich um den Aufstieg der Kriegerschicht zu politischer Macht, bei der anderen um die Verbreitung der vegetarischen Küche, wie sie nach chinesischem Vorbild in den Zen-buddhistischen Klöstern gepflegt wurde. Bedingt durch das erste Phänomen erhielt der Fleischverzehr auch in den gesellschaftlichen Oberschichten wieder an Geltung. In Friedenszeiten stellte die Jagd für die Krieger eine wichtige Form der Ertüchtigung dar, nach der das erlegte Wild – ungeachtet bestehender Edikte gegen den Fleischverzehr – gegessen wurde. In der Folge hielten Fleischgerichte als Beilagen auch bei offiziellen Anlässen der Kriegerschicht Einzug. Der Hofadel bemühte sich, die eigenen Traditionen aufrechtzuerhalten, was den Hang zu einer Festbeschreibung alter Gebräuche verstärkte und eine Kodifizierung besonders geschätzter (z.B. Fasan) und gering zu achtender (z.B. Meerbrasse 鯛 *tai*) Speisen hervorrief. Doch scheint auch unter Mitgliedern des Kaiserhofs der Verzehr von Fleisch (Hase, Dachs 狸 *tanuki*) – zumindest im geheimen – nicht unbekannt gewesen zu sein.²⁵ Das zweite Phänomen dagegen hatte eine entgegengesetzte Wirkung. In den Zen-Klöstern wurde eine streng vegetarische Küche praktiziert. Die Förderung, die den Zen-buddhistischen Einrichtungen durch Mitglieder der Kriegerschicht zuteil wurde, führte zu einer Überprägung des kriegerischen Lebensstils mit Zen-Motiven, die auch auf andere Gesellschaftskreise abfärbten und nicht zuletzt die Eßkultur berührten. Die Prinzipien der vegetarischen Küche im Verbund mit der auf Schlichtheit bedachten Teekultur, die sich ebenfalls einem Zen-buddhistischen Hintergrund verdankt, erhielten weit über den Rahmen der Klosterkultur Bedeutung und übten schließlich prägenden Einfluß bis zu den unteren Schichten der Gesellschaft aus. Während sich in Kochbüchern der frühen Edo-Zeit noch Fleischgerichte wie Dachs-Suppe finden,²⁶ verschwinden diese in späteren Werken ganz. Zumindest für die Edo-Zeit kann man annehmen, daß die buddhistisch beeinflussten Fleischtabus sich bis zu den untersten Bevölkerungsschichten auswirkten²⁷

25 YOSHIKAWA 1995: 132.

26 Ein Beispiel sind die *Erzählungen vom Kochen* 料理物語 (*Ryôri monogatari*) von 1643 (Kan'ei 寛永 20). Vgl. YOSHII Motoko 吉井始子 (Hg.): *Kokuho Edo jidai ryôri hon shûsei* 刻翻江戸時代料理本集成 (Sammlung Edo-zeitlicher Kochbücher im Nachdruck), Bd. 1, Rinsen Shoten 1978 (nachfolgend ERS).

27 Anzumerken ist jedoch, daß der Fleischverzehr, etwa zu "medizinischen" Zwecken, nicht vollkommen aufgegeben wurde. So unterhielt die Familie Ii 井伊, die Fürsten von Hikone am Ostufer des Biwa-Sees, eine Rinderzucht, aus der sie jährlich zu Neujahr den Shôgun

und die Eßkultur sich streng auf der Basis von Reis, anderen Getreidesorten, Gemüse, Fisch und Geflügel²⁸ entwickelte.

Frühe Neuzeit. Die Edo-Zeit kennzeichnet eine wachsende landwirtschaftliche Produktion und – darauf aufbauend – ein Aufschwung des Weiterverarbeitungshandwerks und des Handels. Folge war ein Anstieg des allgemeinen Lebensstandards, wie er sich in einer aufblühenden städtischen Kultur verkörperte. Letztere fand nicht zuletzt in einem ausgesprochenen Interesse am Essen Ausdruck. Während der ersten Hälfte der Edo-Zeit verbreitete sich über alle Schichten der Gesellschaft die Gewohnheit, drei Mahlzeiten am Tag einzunehmen.²⁹ Dem Interesse für Essen, bzw. dieses ihrerseits fördernd, entsprachen Kochbücher, die in zunehmender Zahl – besonders in der zweiten Hälfte der Edo-Zeit – veröffentlicht wurden und eine Vielzahl von Gebieten abdeckten, von der Alltagsküche, Speisen anlässlich von Teezusammenkünften, rein vegetarischer Küche, chinesischer Küche, “Südbarbaren-Küche” 南蛮料理 (*nanban ryôri*)³⁰, bis hin zu besonders ausgefallenen Speisen 珍味 (*chinmi*). Neue Gerichte, wie Nudelgerichte, Tôfu-Gerichte³¹ und Frittiertes 天ぷら (*tempura*), gewannen an Beliebtheit, ebenso wie die Soja-Soße sich als Gewürzsoße z.B. für Rohfisch durchsetzte. Ein Gastronomiegewerbe entwickelte sich, besonders in der zweiten Hälfte der Edo-Zeit. Teehäuser entstanden längs der großen Überlandstraßen, während sich in den Städten Restaurants entfalteten – zunächst in Gestalt einfacher Buden und Stände, die schlichte

beschenkten.

- 28 Während der Edo-Zeit kamen Gerichte aus Hühnerfleisch und Hühnereiern – beide waren bis dahin kaum gegessen worden – in Mode.
- 29 YOSHIKAWA 1995: 134. Der Brauch, eine leichte Zwischenmahlzeit um die Mittagszeit einzunehmen, fand sich unter einigen Bevölkerungskreisen auch früher schon.
- 30 Die in der Edo-Zeit gepflegte Küche nach der Art der europäischen Besucher, den “Südbarbaren” 南蛮 (*nanban*), wies sicherlich mehr Übereinstimmungen mit der japanischen Küchentradition auf (Kochweise, Mahlzusammensetzung, Auftischen) als mit dem Original. HARADA 1989: 174–89. Erst nach der “Landesöffnung” wurde allmählich ein völlig anderes System des Kochens und der Tischnormen übernommen und für Essen nach “ozeanischer Art” 洋風 (*yôfû*) verbindlich gemacht.
- 31 1782 (Tenmei 天明 2) erschien ein Kochbuch mit dem Titel *Hundert ausgefallene Tôfu-Gerichte* 豆腐百珍 (*Tôfu hyakuchin*). Vgl. ERS, Bd. 5 (1980). Der Erfolg des Werkes führte zu zwei Folgebänden und Sammlungen mit “Hundert ausgefallenen Gerichten” auch für andere Speisen.

Gerichte³² anboten, sich dann aber den Wohlstandsverhältnissen ihrer Kundschaft entsprechend diversifizierten und teilweise einem sehr erlesenen Geschmack³³ zu dienen verstanden, bzw. einen solchen heranzubilden verhalfen.

Förmliches Mahl und Alltagskost

Sicherlich war die Eßkultur der Edo-Zeit nicht allein das Resultat der vorausgegangenen Epoche. Das kann allein schon festgemacht werden an den neuen Einflüssen, die ab der Mitte des 16. Jahrhunderts durch die Begegnung mit den europäischen Seefahrermächten und den wiederbelebten Kontakt mit chinesischen Händlern auf die japanische Küche wirkten. Allerdings festigten sich während dieser Epoche Tendenzen, die das generelle Erscheinungsbild der Eßkultur bestimmten, etwa vorgaben, wie eine Speise zuzubereiten sei, wie ein Mahl zusammengesetzt sein solle, wie es richtig zu essen und damit auch, wie eine neue Speise in bestehende Koch- und Eßtraditionen einzuarbeiten sei. Grundlage dafür bildeten die unterschiedlichen Kochschulen und Etikettetraditionen, die während des Mittelalters ein hohes Maß an Kodifizierung erreicht hatten.

Nicht ohne Grund beginnen eine ganze Reihe von Etikettesammlungen der Edo-Zeit mit Formulierungen wie der folgenden: “Seitdem zur Zeit des Rokuon‘in Yoshimitsu 鹿苑院義満, Shôgun von Muromachi, den [Familien] Ise 伊勢, Ogasawara 小笠原 u.a. befohlen wurde, auf Grundlage der althergebrachten Etiketteformen 礼式 unseres Reiches Etikettevorschriften 礼法 festzulegen, folgen die Etiketteformen der Krieger diesen [Vorschriften]; sie wurden zu den Standardformen 格式 der einzelnen Häuser.”³⁴ Eine Kodifizierung des Eßrepertoires, einhergehend damit auch der Zubereitungsweise und der normgerechten Formen des Verzehrs, setzte bereits in der Heian-Zeit am

32 Die ersten Speisen, die verkäuflich angeboten wurden, waren “Reis mit Tee übergossen” 茶漬 (chazuke) und Nudelgerichte.

33 Besonders in Mode kam der Genuß von “Erstlingen” 初物 (hatsumono), jahreszeitlich abhängigen Speisen, die unter Gourmets begehrt waren, wenn sie zu Beginn einer Saison erstmals wieder erhältlich waren und zu hohen Preisen gehandelt wurden.

34 Vgl. *Edo dai setsuyô kaidai gura* 江戸大節用海内蔵 (Edos große Enzyklopädie mit dem Speicher [des Wissens] der Welt), Holzdruckausgabe von 1861 (Bunkiyû 文久 1), 132b. Mit “Rokuon‘in Yoshimitsu” ist der dritte Shôgun des Muromachi-Bakufu, Ashikaga Yoshimitsu 足利義満 (reg. 1368 bis 1394), gemeint, unter dessen Herrschaft eine Kodifizierung verschiedener Bereiche der Etikette stattfand, die als Muster für das Verhalten der Kriegerschicht dienen sollte.

Kaiserhof ein. Die Verpflichtung gegenüber vorgeschriebenen Formen des Althergebrachten 故実 (*kojitsu*) und der Normen der Etikette wirkte auf die Entwicklung des Lebensstils der Krieger, in erster Linie auf die Kultur am Hof des Shôgun, und förderte ein ähnliches Phänomen der Kodifizierung unter dieser Schicht. Im Rahmen der Eßkultur nahm in der Muromachi-Zeit die Festschreibung von Traditionen konkrete Formen an in Gestalt von Schulrichtungen, die jeweils mit einer bestimmten Familie verbunden waren: der Familie Shijô 四条 am Kaiserhof, den Familien Ôgusa 大草 und Shinji 進士 am Hof des Shôgun. Diese Schulen lehrten nicht nur die Zubereitung von Speisen, sondern gaben auch die Zusammensetzung eines Mahls, die Anordnung des Geschirrs, dessen Handhabung während des Essens und die normkonforme Weise des Essens einer Speise an. Zu den Aspekten des Mahls, die nicht mit der Zubereitung zu tun hatten, äußerten sich dann auch eine Reihe weiterer Schulen, denen im Umkreis des Shôgun die Unterweisung in einem den Anstandsnormen entsprechenden Verhalten oblag. Das sind die im Zitat oben bereits genannten Familien Ogasawara, Ise und das Haus Imagawa 今川. Zusammen mit den „Kochschulen“ nahmen sie prägenden Einfluß auf die Eßkultur der Edo-Zeit, wenigstens bei offiziellen oder formellen Anlässen.³⁵ Was der Lebensstil der Krieger des Mittelalters als Vermächtnis an die Edo-Zeit weitergab und wovon die Schriften der Koch- und Etiketteschulen ein schriftliches Zeugnis bewahrten, war nicht allein ein Repertoire an Gerichten,³⁶ sondern vielmehr eine festgefügte Form des Mahls und seiner Einnahme, die weit über die engen Kreise des Hofes um den Shôgun in andere Teile der Gesellschaft wirkte und das förmliche Essen – bei Hochzeiten beispielsweise – bestimmte.

Diese Form des Mahls ist unter der Bezeichnung „Mahl mit Haupteßtisch“ 本膳料理 (*honzen ryôri*) bekannt. Seit dem 14. Jahrhundert war es üblich geworden, anlässlich eines Festessens warme Speisen aufzutragen. Diese wurden auf niedrigen Eßtischen³⁷ serviert, die vor jedem (auf dem Fußboden sitzenden) Anwesenden abgestellt wurden. Auf den „Haupteßtisch“ 本膳 (*honzen*) folgte der „zweite Eßtisch“ 二の膳 (*ni no zen*) und der „dritte Eßtisch“

35 Teils üben sie diese Rolle noch heute aus – wie im Fall der Familie Ogasawara.

36 Diese unterlagen Moden; Gerichte, die sich großer Beliebtheit während der Muromachi- und Azuchi-Momoyama-Zeit (1573 bis 1603) erfreut hatten, wurden in der Edo-Zeit durch andere verdrängt.

37 Diese *zen* genannten Tische bestanden aus lackiertem Holz und hatten die Form eines viereckigen Tablett auf vier Beinen oder auf einer Art kistenförmigem Unterbau (je nach Form mit Schubladen versehen).

三の膳 (*san no zen*).³⁸ Die Zahl der Eßtische bzw. Gänge wuchs bis auf sieben an, die Zahl der Speisen je Eßtisch war festgelegt. Der Charakter als formelles Mahl erhielt seine Vollendung durch die Kombination mit Reiswein, der unter den Essenden zwischen den einzelnen Gängen nach förmlichem Ritus ausgetauscht wurde.

Eine Steigerung des Formellen konnte noch erzielt werden, als das “Mahl mit Haupteßtisch” kombiniert wurde mit der “Zeremonie der drei Gänge” 式三献 (*shiki san kon*) und so die Gestalt des “förmlichen Mahls” 式正料理 (*shikishô ryôri*) ergab. Die “Zeremonie der drei Gänge” übte die Funktion einer rituellen Einleitung mit glückverheißendem Charakter aus. Dreimal wurden zu jeweils drei Schalen Reiswein ein Eßtisch mit einfachen Speisen, die symbolhafte Bedeutung besaßen, aufgetragen. Dann schloß sich das “Mahl mit Haupteßtisch” an, für das sich die Bezeichnung “Sieben-Fünf-Drei” 七五三 (*shichi go san*) einbürgerte.³⁹ Ergänzt werden konnte das formelle Essen noch durch ein “Nachmahl” 後段 (*godan*), zu dem verschiedene Gerichte serviert wurden.⁴⁰

Diese Namensgebung wird vielfach mit der Zahl der Speisen – Reis 飯 (*ii* oder *meshi*), Suppe 汁 (*shiru*), Beilagen 菜 (*sai*) – in Zusammenhang gebracht, die auf den ersten drei Eßtischen serviert wurden. Abweichend dazu gibt Ise Sadatake 伊勢貞丈 (1717 bis 1784)⁴¹ einer Erklärung Vorzug, nach der “Drei” die Zahl der Gänge der Einleitungszeremonie meine, “Fünf” auf weitere

38 Die Eßtische wurden gleichzeitig hereingetragen und den Essenden serviert, wie z.B. Frois (1532 bis 1597) in seinem *Tratado em que se contem muito susinta e abbreviadamente algumas contradicoes e diferencas de costumes antre a gente de Europa e este provincia de Japao* von 1585 bemerkt. L. FROIS: *Kulturgegensätze Europa-Japan (1585)*, Übersetzung, Einleitung und Anmerkungen von Josef Franz Schutte, Tôkyô: Sophia Universität 1955 (Monumenta Nipponica Monographs, Bd. 15); OKADA Akio 岡田章雄 (Hg.): *Yôroppa bunka to Nihon bunka* ヨーロッパ文化と日本文化 (Europäische Kultur und japanische Kultur) (Iwanami bunko, Nr. 33-459-1), Iwanami Shoten 1991: 93.

39 Die glückbringende Zahlensymbolik hat vielleicht Anteil daran, daß diese Form des Mahls bis in die Shôwa-Zeit hinein bei Festessen zu besonderen Anlässen nachwirkte.

40 *Godan* bezeichnet wohl den Abschnitt eines Mahls, der auf den (förmlichen) Teil des Essens, bei dem Reis gegessen wurde, folgte. Sadatake erläutert: “Bei der Bewirtung von Gästen serviert man im Anschluß an den Reis Nudelgerichte oder anderes. Das nennt man heutzutage Nachmahl. Das ist ein Wort, das es früher nicht gab.” SHIMADA Isao (Hg.): *Teijô zakki* 貞丈雑記 (Teijôs vermischte Aufzeichnungen) (Tôyô bunko, Bde. 445–8), Ôbun Sha 1985, Bd. 2: 108 (nachfolgend zitiert als TZ und Seitenangabe).

41 Als Vertreter einer der großen Etikette-Schulen bemühte sich Sadatake in *Teijôs vermischten Aufzeichnungen*, das alte Wissen um die Anstandsformen, wie sie am Hof des Shôgun der Muromachi-Zeit praktiziert wurden, zusammenzutragen. *Teijô* ist die sinojapanische Lesung der Schriftzeichen, mit denen Sadatake seinen Namen schrieb.

“Fünf Gänge” verweise, die sich an die drei ersten anschließen und ebenfalls von Speisen begleitet werden, und “Sieben” für die sieben Eßtische des Hauptmahls stehe.⁴² Das “Mahl mit Haupteßtisch” und die vegetarische Küche machten ihren Einfluß auf die Eßkultur der Edo-Zeit geltend. Ersteres bürgerte sich als Form des Hochzeitsmahls in allen Kreisen der Gesellschaft, sofern sie es sich leisten konnten, ein. In gewisser Weise eine Vereinfachung dieses Essens ist das “Gesellige Mahl” 会席料理 (*kaiseki ryôri*), das sich als Form des Gastmahls, z.B. bei einer Teezeremonie, unter den begüterten Kaufleuten und Handwerkern entwickelte und noch heute der formellen japanischen Küche ihre Gestalt gibt.⁴³

Die einzelnen Schulrichtungen wiesen Abweichungen vom Grundmuster “Sieben-Fünf-Drei” auf, Variationen, wie die Muster “Fünf-Fünf-Drei” oder “Fünf-Drei-Drei”, waren möglich. Die beiden letzteren Formen stellen Reduktionen der Anzahl der Speisen auf den ersten drei Eßtischen dar. Sieben als Höchstzahl war für ein Essen in Anwesenheit des Shôgun vorbehalten. War der höchste Teilnehmer von niedrigerem Rang, z.B. ein Regionalfürst, wurde die Zahl der Speisen verringert.

Zudem war das Essen nicht für alle Teilnehmer eines Mahls gleich. In den Machtbeziehungen der Krieger spielten Statusabstufungen unter den einzelnen Familien eine große Rolle. Die Regierenden setzten diese Unterschiede aktiv ein – etwa durch Beschränkung des unmittelbaren Zugangs zur Person des Shôgun oder des Fürsten, durch eine rangabhängige Platzzuweisung bei der Aufwartung etc. –, um ihr Gefolge zu hierarchisieren und ihre Macht durch Reglementierung der (körperlichen) Nähe zu ihr abzusichern. Nicht nur die Sitzordnung dürfte das Statusgefälle deutlich gemacht haben, sondern auch die Zusammenstellung der Speisen bei einem förmlichen Mahl. Einen Hinweis dafür liefern die Bewirtungen der koreanischen Gesandtschaften, die bei Regierungsantritt eines neuen Shôgun Japan besuchten. Beim Besuch einer Delegation 1636 (Kan’ei 13) wurden die drei Hauptgesandten sowie der höchste

42 TZ: 110–1. Das *Große Wörterbuch der Landessprache* nennt beide Erklärungsmöglichkeiten. *Nihon kokugo dai jiten* 日本国語大辞典, Shôgaku Kan 1993, Bd. 9: 606.

43 Diese Form des Essens war im Zusammenhang mit der Teezeremonie entstanden und verdankte sich einem klösterlichen Hintergrund. Ursprünglich wurde *kaiseki* mit gleichlautenden Schriftzeichen geschrieben, die “Busenstein” 懷石 (*kaiseki*) bedeuteten. Zur Milderung des Hungergefühls gab es unter Zen-Mönchen die Praxis, sich einen erhitzten Stein in den Brustausschnitt 懷 (*futokoro*) des Gewandes zu stecken. Darauf Bezug nehmend entwickelte sich *kaiseki ryôri*, nun mit anderen Zeichen geschrieben, in der Teezeremonie als schlichtes Mahl, das dem auf Einfachheit bedachten “Geist” des Teewegs entsprechen sollte.

Beamte des Gefolges, das zwischen drei- und fünfhundert Personen umfassen konnte, mit einem "Sieben-Fünf-Drei"-Mahl bewirtet. Für die folgende Statusgruppe gab es "Fünf-Fünf-Drei", mittlere Beamte erhielten einen "Haupteßtisch" und einen zweiten Eßtisch mit jeweils zwei Beilagen und einigen anderen Beispeisen, die niedrigste Statusgruppe nur einen "Haupteßtisch" mit zwei Beilagen und einigen weiteren Beispeisen. Es steht zu vermuten, daß die Delegationsmitglieder ähnlich wie die Gesandtschaft von 1682 (Tenmei 2) entsprechend ihrem Rang in mehr oder weniger prestigevollen Räumen bewirtet wurden.⁴⁴

Schlichter als bei formellen Anlässen gestaltete sich das Essen in weniger förmlichen Situationen wie der Bewirtung von Gästen im Alltag oder der Alltagsernährung überhaupt. Abstufungen gab es auch da gemäß dem Rang bzw. dem Wohlstand der betroffenen Personen. Higuchi führt ein Beispiel aus der Spätphase der Edo-Zeit an. Danach wurden dem Shōgun zum Frühstück zwei Eßtische mit zehn Beilagen zusätzlich zum Reis und zur Suppe (aus Sojabohnenpaste) serviert. Für das Mittagsmenü sind sogar dreiundzwanzig Beilagen verzeichnet.⁴⁵ Während für den Gründer des Shōgunats, Tokugawa Ieyasu 徳川家康 (1542 bis 1616), das Bemühen um eine einfache Ernährung und Ermahnungen zu einer solchen überliefert sind,⁴⁶ nahm die Ausstattung der Mahlzeiten nicht nur am Hof des Shōgun, sondern auch unter den Regionalfürsten und den höchsten Statusgruppen unter den Kriegern im Lauf der Edo-Zeit zu.

Folge waren Erlasse des Bakufu an seine Vasallen, aber auch mancher Regionalfürsten an ihre Gefolgschaft, mit denen versucht wurde, einen Rahmen für den Umfang der Speisen bei Bewirtung vorzugeben. So erlaubt die *Vorschrift über Eßtische bei Bewirtung* 振舞膳部之覚 (*Furumai zenbu no oboe*) von 1663 (Kanbun 寛文 3) für die höchsten Berater des Shōgun mit dem Status eines Regionalfürsten drei Suppen und zehn Beilagen, für andere Regionalfürsten zwei Suppen und sieben Beilagen.⁴⁷ Der Umfang eines Gastmahls unter Kriegern wird nochmals niedriger angesetzt. Harada spricht von einer Suppe und fünf Beilagen.⁴⁸ Ikeda Mitsumasa 池田光政 (1609 bis 1682), der Fürst von Okayama, ließ 1668 (Kanbun 8) für die obersten seiner Gefolgsleute

44 ADACHI 1950, Bd. 2: 223–4.

45 HIGUCHI 1987: 223.

46 ADACHI 1950, Bd. 2: 213–7.

47 HARADA 1989: 7; HIGUCHI 1987: 224.

48 HARADA 1989: 7.

zwei Suppen und drei Beilagen, für die nächste Statusgruppe eine Suppe und drei Beilagen, darunter dann eine Suppe und zwei Beilagen zu.⁴⁹ Für Krieger mit geringem Einkommen galt 1671 (Kanbun 11), daß sie eine Suppe und eine Beilage auftragen durften.⁵⁰ Diese Erlasse waren mit der Aufforderung verbunden, die Speisen einfach zu halten und zumindest ein vegetarisches Gericht zu servieren. Für die Alltagskost vieler Kriegerfamilien dürfte gegolten haben, was Adachi als Speiseplan der konfuzianischen “Schule von Changping” 昌平齋 (*Shōhei kō*)⁵¹ angibt: Morgens Reis und Eingelegtes, mittags Reis und eine Suppe und abends den übriggebliebenen Reis vom Tag.⁵² Die tägliche Ernährung der anderen Bevölkerungsgruppen fiel wohl ähnlich bescheiden aus. Ein Essen aus Reis und Suppe aus Sojabohnenpaste am Morgen, Reis und eine kleine Beilage aus gebackenem Sojabohnenkäse 油揚 (*aburage*) und getrockneten Algen ヒジキ (*hijiki*) zu Mittag, Reis (womöglich die Reste vom Tag) und Eingelegtes am Abend war nicht ungewöhnlich.⁵³ Fraglich ist auch, wieviele Menschen sich Reis leisten konnten,⁵⁴ dem nicht andere Getreidesorten beigemischt waren. Dieser wurde oft mit Weizen oder Hirse vermischt als “Weizenreis” 麦飯 (*mugimeshi*) gegessen, wobei mit abnehmendem Wohlstand auch der Reisannteil sank.⁵⁵ Diese Gewohnheit hatte in vielen Landesteilen bis in die Shōwa-Zeit hinein Bestand.

Generell war die Ernährung in der ersten Hälfte der Edo-Zeit durch Schlichtheit gekennzeichnet. Mit zunehmender Produktivität und wachsendem Wohlstand wuchs die Tendenz zu mehr Opulenz – sowohl im Privatbereich als

49 ADACHI 1950, Bd. 2: 265–6; HIGUCHI 1987: 224–5.

50 HARADA 1989: 8.

51 Changping (“Blühender Friede”) ist der Name der Ortschaft, in der Konfuzius geboren worden sein soll. Die Schule wurde 1690 (Genroku 3) auf Veranlassung des Shōgun Tsunayoshi 綱吉 (reg. 1680 bis 1709) in Edo gegründet.

52 ADACHI 1950, Bd. 2: 266.

53 HIGUCHI 1987: 226.

54 Zumindest unter den Behörden bestand die Vorstellung, daß Bauern keinen Reis essen, sondern diesen für die Steuererhebung aufsparen und mit anderen Körnerfrüchten vorlieb nehmen sollten. Ein Erlass des Bakufu von 1649 (Keian 慶安 2) kritisierte den übermäßigen Reisgenuß der Landbevölkerung und ermahnte zum ausschließlichen Verzehr von anderen Getreidesorten. HARADA 1989: 6–7; HIGUCHI 1987: 226.

55 Krieger von den mittleren Statusgruppen abwärts aßen ihren “Weizenreis” in einem Mischverhältnis von siebenzig Prozent Reis zu dreißig Prozent Weizen etc. Um den Reiskonsum zu beschränken, war besonders unter den Bauern die Praxis verbreitet, Reis mit anderen Anbauprodukten gemischt zu kochen – außer verschiedenen Getreidesorten z.B. Hülsenfrüchten, Soja-Bohnen, Gemüse, Rettich oder Kartoffelsorten.

auch im sich entwickelnden Gastronomiegewerbe –, wie sich an den Spar-samkeitserlassen ablesen läßt.⁵⁶ Doch war die Reichhaltigkeit des Essens abhängig von Status bzw. Vermögen einer Person. Variationen auf dem oben angeführten Speiseplan dürften die Verhältnisse der meisten Krieger-, Bürger- und Bauernfamilien überfordert haben.⁵⁷ Eine Umwälzung dieser Eßkultur bahnte sich in der Meiji-Zeit (1868 bis 1912) an mit dem Versuch, Elemente der westlichen Küche – so den Fleischverzehr aus gesundheitlichen Gründen – zu popularisieren und trug besonders nach dem zweiten Weltkrieg im Zusammenhang mit dem wirtschaftlichen Aufschwung zu einer weitreichenden Diversifizierung der Eßkultur bei.

56 Diese richteten sich auch an begüterte Kaufleute, in deren Kreisen zu gemeinsamen Essen, etwa anlässlich einer Teezusammenkunft, geladen wurde, die an Prunk der Tafel eines Regionalfürsten nicht nachstanden. ADACHI 1950, Bd. 2: 269–72 gibt ein Beispiel.

57 Die Tendenz zu Üppigkeit beim Essen bestätigt der Gelehrte Kaiho Seiryō 海保青陵 (1755 bis 1817) in seinen *Plaudereien über Lehren der Vergangenheit* 稽古談 (*Keikodan*). Während die Menschen früher nur zweimal am Tag gegessen hätten, esse man heutzutage morgens, mittags und abends, wobei das Mittagessen zur Hauptmahlzeit geworden sei. Auch ADACHI (1950, Bd. 2: 266) gibt an, daß mittags das umfangreichste Essen eingenommen wurde und auch die Bewirtung von Gästen um diese Tageszeit stattfand. Laut Seiryō ließen die Fürsten von Nagoya sogar bei allen drei Mahlzeiten jeweils zwei Suppen und fünf Beilagen auftragen, während es bei Kriegen unterhalb des Status eines Regionalfürsten mittags eine Suppe und fünf Beilagen, morgens und abends je eine Suppe und drei Beilagen zu essen gegeben habe. Auf dem Lande sähen die Eßgewohnheiten noch anders aus. Seiryō berichtet von der Beköstigung im Haus eines Arztes in einem Dorf an der Straße von Edo nach Kamakura, in das er eingeladen wurde, Vorlesungen zu halten. Obwohl er morgens gewöhnlich keinen Reis esse, habe es zum Frühstück zunächst Reis (mit Tee übergossen) und Eingelegtes gegeben. Sobald er aufgegessen habe, sei abermals Reis aufgetragen worden, diesmal zusammen mit Suppe und drei Beilagen (gebratener Fisch etc.). Fertig mit der Vormittagsvorlesung, sei das Mittagessen serviert worden: zunächst wieder Reis, übergossen mit heißem Tee. In Erwartung, daß es sich mittags um ein einfaches Mahl handeln dürfe, habe er diesen ganz aufgegessen. Doch unversehens sei dann wiederum ein noch reichhaltigerer Eßtisch als am Morgen serviert worden. Als Seiryō sich mit dem Hausherrn über das Essen unterhielt, habe dieser ihm erklärt, daß man auf dem Land in der Regel fünf- oder sechsmal am Tag esse. TSUKATANI Akihiro 塚谷晃弘, KURANAMI Seiji 蔵並省自 (Hg.): *Honda Toshiaki, Kaiho Seiryō* 本多利明, 海保青陵 (Honda Toshiaki und Kaiho Seiryō) (*NST*, Bd. 44), Iwanami Shoten 1970: 305–6. Seiryōs doppeltes Frühstück dürfte als zwei Mahlzeiten zu verstehen sein, von denen eine unmittelbar nach dem Aufstehen vor Beginn der Arbeit, die zweite als das eigentliche Frühstück gegessen wurde. Ähnlich handelte es sich beim doppelten Mittagessen wohl um eine Zwischenmahlzeit im Verlauf des Vormittags und ein weiteres Essen am Mittag.

*Der Text*15b1 *Zehntes Kapitel: Allerlei Eßregeln für Frauen*

15b2 I. [1] Sowohl beim Sieben-Fünf-Drei-[Mahl] 七五三 (*shichi go san*), als auch beim Fünf-Fünf-Drei-[Mahl] 五五三 (*go go san*), als auch beim gewöhnlichen Mahl つねの膳 (*tsune no zen*) sollte man zuerst vom Reis 食 (*meshi*)⁵⁸ essen. [2] Bei einem Glückwunschlunch いわひの膳 (*iwai no zen*)⁵⁹ häuft man den Reis hoch auf. [3] Bei solch einem Anlaß teilt die auftragende Frau かいぞへかよひの女ぼう (*kaizoe kayoi no nyobô*) [den Reis] in die Deckel かさ (*kasa*) [von Reisschalen] aus und serviert [ihn]. [4] Man sollte zwei- oder dreimal 二箸三箸 (*nihashi sanbashi*) vom Reis essen, dann von der Einlage み (*mi*) der Suppe 汁 (*shiru*)⁶⁰. [5] Man darf nicht von der Suppe

58 Ich habe *meshi* durchgehend mit “Reis” übersetzt. Dazu muß bemerkt werden, daß dieses Wort nicht nur Reis, sondern überhaupt Essen aus weichgekochtem Getreide bezeichnete, so daß “Speise” der Grundintention des Wortes vielleicht näher kommt (im Original wurde das Schriftzeichen für “Essen” gewählt, um dieses Wort zu schreiben). Allerdings wurde in gehobenen Gesellschaftsschichten und bei formellen Anlässen in der Regel Reis als *meshi* serviert. Dieser kann auf unterschiedliche Weise zubereitet werden. In Japan wurden im wesentlichen zwei Verfahren praktiziert. Beim ersten wurde der Reis gedünstet 蒸す (*musu*). Zu diesem Zweck entwickelte sich ein zweiteiliges Gefäß (*koshiki* 甑 oder *seirô* 蒸籠), bei dem mittels Hitzezufuhr aus dem unteren Teil Wasserdampf durch Löcher im Boden des oberen Teils aufstieg und den dort befindlichen Reis dünstete, bis er weich wurde. Geschichtlich ist dieses Verfahren wohl das ältere. Es erhielt sich bis in die Gegenwart zur Zubereitung von Reis für Reiskuchen und zum Garen verschiedener anderer Teiggerichte. Beim zweiten Verfahren wurde der Reis zusammen mit Wasser in einem Kessel 釜 (*kama*) gekocht, bis das Wasser verdampft und der Reis weich war. Diese Technik kam spätestens in der Heian-Zeit in Gebrauch und lieferte das Prinzip, auf dem die heute in japanischen Haushalten gebräuchlichen elektronischen Reiskocher basieren. Die beiden Zubereitungsverfahren stehen in Beziehung zu zwei Reissorten mit unterschiedlichen Eigenschaften: *Mochigome* 糯 zeichnet sich gegenüber *uruchi* 粳 durch einen höheren Grad an Klebrigkeit aus, die das einzelne Reiskorn absondert (Grund dafür sind zwei verschiedene Formen von Stärke, die in den beiden Reissorten enthalten sind). Ursprünglich scheint für das Dünsten *uruchi* verwendet worden zu sein. Später kam dafür hauptsächlich *mochigome* in Gebrauch. Der im Dunstverfahren zubereitete Reis wurde als “Hartreis” 強飯 (*kowameshi* oder *kowaii*) bezeichnet. Für das Kochverfahren setzte sich der weniger klebrige *uruchi* durch, der dann – sofern ihm keine anderen Getreidesorten beigemischt waren – “weiße Speise” 白飯 (*shiromeshi*) etc. genannt wurde.

59 Es findet sich auch die Bezeichnung *iwaizen* mit den Schriftzeichen 祝膳.

60 Während der Edo-Zeit wurde die Suppe auf zweierlei Weise zubereitet: entweder unter Verwendung der salzigen Sojabohnenpaste 味噌 (*miso*), die in einer Brühe aufgelöst wurde, oder als “klare Brühe” 御澄まし (*osumashi*). Beide Arten konnten beim förmlichen Mahl aufgetragen werden. Als Einlage kamen sowohl pflanzliche als auch tierische Zutaten in Frage. Die Verwendung von Säugetierfleisch läßt sich durch die Kochbücher nur für den Beginn der Edo-Zeit belegen. Außer der Suppe auf den beiden ersten Eßtischen kennt

trinken すふ (*suu*). [6] Als nächstes sollte man von der Beilage さい (*sai*)⁶¹ essen, die in der linken Ecke steht. [7] Um was für Beilagen es sich auch handeln mag, man sollte zuerst von den vegetarischen [Beilagen] essen. [8] Danach sollte man wieder etwas Reis essen, von der Einlage der zweiten Suppe nehmen und von der zweiten Beilage essen. [9] Unabhängig von der Art der Beilagen, man sollte von einer oder zwei Sorten essen 一色か二色 (*isshoku ka nishoku*). [10] Es geht nicht an, zuerst über den ganzen Eßtisch hinwegzulangen und von etwas zu essen, das weit entfernt steht. [11] Von den Beilagen darf man nicht auf einmal zwei Sorten hintereinander essen. [12] Mit den Eßstäbchen [von einer Beilage unmittelbar zur nächsten] weiterzugehen うつり箸 (*utsuri hashi*), ist schlecht. [13] Egal worum es sich handelt, von einer Sorte zwei Eßstäbchen [voll zu nehmen] ist nicht peinlich くるしからず (*kurushikarazu*). [14] Man darf erst wieder vom Reis oder von der Beilage essen, wenn man ganz aufgegessen hat, was man im Mund hat. [15] Solange man noch etwas im Mund hat, darf man nicht wieder essen. [16] Man sollte so essen, daß man dabei keine lauten Geräusche mit dem Mund macht. [17] Bei Gebratenem⁶² sollte die auftragende Frau [bereits das Fleisch von den Gräten] ablösen und dann servieren. [18] Wenn man [das Fleisch] selbst ablöst, muß man den [Fisch danach] umdrehen und darf [die Rückseite] nicht essen. [19] Die meisten 大かた (*ôkata*) [Speisen] sollte man essen, ohne sie mit Suppe zu übergießen. [20] Wenn man sie [jedoch] mit Suppe übergossen ißt, sollte man das tun, bevor das Heißwasser 湯 (*yu*)⁶³ [aufgetragen wird]. [21] In diesem Fall teilt die auftragende Frau [von der Speise] in den

der Text noch andere “Suppen”, die Funktionen einer Tunke für Nudeln (47–53) oder einer Soße für den “verzierten Reis” (33) bzw. die “Dampfkuchen” (43) ausüben.

61 Das Wort, das hier mit “Beilage” übersetzt wurde, bezeichnete ursprünglich wohl vegetarische Gerichte und konnte mit dem Schriftzeichen für “Gemüse” 菜 (*sai*) geschrieben werden. Im Lauf der Zeit meinte es alle Speisen, die auf einem Eßtisch um den Reis herum angeordnet wurden, wie z.B. Gerichte aus mehreren Zutaten, Schälchen mit Eingelegtem, gebratenen Fisch oder in Essig eingelegtes Fleisch von Fischen oder Vögeln.

62 Unter “Gebratenem” ist in erster Linie Fisch zu verstehen (aber auch Geflügel war möglich), der unter anderem auf einem Brett oder einem Tablett aus Zedernholz 杉 (*sugi*) über einem Feuerbecken 火鉢 (*hibachi*) gebraten wurde, um so die Speise mit dem Duft des Holzes zu durchwirken. Andere Formen des Bratens – auf Pflugscharen, Spießen oder aber in abgedeckten Gefäßen bzw. Muschelschalen – wurden ebenfalls praktiziert. Vor dem Braten wurde der Fisch (oder das Geflügel) zumeist gewürzt durch Einreiben mit Salz oder Einpinseln mit Sojabohnenpaste oder einer Soße. Daß es sich hier um gebratenen Fisch handeln dürfte, wird aus dem Hinweis auf die Rückseite, die nicht gegessen werden darf, im nächsten Satz deutlich.

63 Vgl. Anm. 64 und 66.

Deckel aus, gießt Suppe darüber und serviert. [22] Wenn man die Suppe selbst [darüber]gießt, sollte man die Eßstäbchen ablegen und die Suppe mit der rechten Hand gießen. [23] Es ist nicht angebracht, sie wie die Männer mit den Eßstäbchen in der Hand mit links zu gießen.

16b1 II. Über das Trinken von Heißwasser:⁶⁴ [24] Man sollte die Eßstäbchen ablegen und trinken, indem man die Schale mit der rechten Hand hält. [25] Es darf ruhig ein bißchen Heißwasser übrigbleiben. [26] Dabei darf man kein Eingelegtes かゝの物 (*kô no mono*)⁶⁵ essen.

16b3 III. Über das Essen von Reis mit Heißwasser 湯づけ (*yuzuke*):⁶⁶ [27] Wenn man vom Nachschlag ißt, sollte man die Eßstäbchen ablegen und den Reis mit der linken Hand entgegennehmen. [28] Gleiches gilt, wenn man Heißwasser entgegennimmt. [29] Wenn sich unter den Beilagen zum Heißwasser etwas befindet, durch das die Eßstäbchen verunreinigt werden, sollte man davon nichts nehmen.

64 Heißes Wasser fand nicht nur zum Übergießen von Reis Verwendung (vgl. Anm. 66), sondern auch als Getränk. Das wird belegt durch andere Texte wie z.B. Kaibara Ekikens 貝原益軒 (1630 bis 1714) *Geheimnis der Eßriten* 食礼口訣 (*Shokurei kuketsu*). Ekiken Kai 益軒会 (Hg.): *Ekiken zenshû* 益軒全集 (Gesammelte Werke des Ekiken), Bd. 1, 1910, Nachdruck von 1973: 309 (nachfolgend zitiert als SK). Dieser Text ist Teil der Schrift *Geheimnis der drei Riten* 三礼口訣 (*Sanrei kuketsu*) von 1699 (Genroku 12), in der Ekiken sich mit dem Briefschreiben, dem Essen und der Teezeremonie beschäftigt. Vgl. dazu den Beitrag von Markus RÜTTERMANN in diesem Band.

65 Die Praxis, Gemüse und auch Früchte mit Salz oder mit der Würzsoße *hishio* einzulegen, ist bereits für die Nara-Zeit belegt. Später kamen andere Formen hinzu, so das Einlegen mit Sojabohnenpaste oder Reisweihenfe 糟 (*kasu*). Die beiden letzten Verfahren wurden in der Edo-Zeit weithin praktiziert. Die hier verwendete Bezeichnung *kômono* oder auch *kô no mono* soll einer Erklärung nach besonders in Sojabohnenpaste, einer anderen zufolge außer dieser auch in Salz, Weihenfe oder Zucker eingelegtes Gemüse bezeichnen. TZ: 107. Vgl. auch ADACHI 1950, Bd. 2: 421; TAKAHASHI Mikio 高橋幹夫, *Edo ajiwai zufu* 江戸あじわい図譜 (Der Geschmack von Edo in anschaulicher Darstellung), Seia bô 1995: 39.

66 Diese Form, den Reis zu essen, breitete sich seit der Muromachi-Zeit aus. Der bereits gekochte (oder gedünstete) Reis wurde mit heißem Wasser übergossen und erst dann gegessen. Wie Sadatake erläutert, konnte der mit Heißwasser übergossene Reis anstelle von "gewöhnlichem Reis" 常の飯 (*tsune no meshi*) – wohl "Hartreis" – bereits mit dem Hauptesstisch serviert werden. TZ: 105. Er weist darauf hin, daß in seiner Zeit in diesem Fall die Zahl der Beilagen reduziert und Suppe erst auf dem zweiten Esstisch aufgetragen wurde. Ebenda. In der Edo-Zeit kam eine auch heute noch praktizierte Sitte auf, den Reis mit Tee zu übergießen (*chazuke* 茶漬け).

16b6 IV. Über das Essen von Reisbrei 粥 (*kayu*):⁶⁷ [30] Man darf keine Suppe darübergießen. [31] Außerdem darf man nichts [von ihm] übriglassen.

16b7 V. Über das Essen von verziertem Reis 飽飯 (*hōhan*):⁶⁸ [32] Man häuft verschiedene Sorten Kleingeschnittenes きざみ物 (*kizami mono*)⁶⁹ oben auf dem Eßtisch auf. [33] Zuerst sollte man die Eßstäbchen aufnehmen, mit links die Suppe entgegennehmen, dann das Kleingeschnittene hineingeben, es zu einem verrühren und dann essen. [34] Vom Kleingeschnittenen darf man nichts übriglassen.

16b10 VI. Über das Essen von Eintopf 雑煮 (*zōni*):⁷⁰ [35] Frauen sollten [die Schale] nicht hochheben, sondern so essen. [36] Wenn man die Suppe aber trinken will, dann sollte man die Eßstäbchen ablegen, [die Schale] hochheben und dann trinken.

67 Die Zubereitung von "Reisbrei" basiert auf demselben Verfahren wie das Kochen von Reis im Kessel. Ein Unterschied besteht lediglich in der Menge des zugefügten Wassers. Von diesem wird für den Brei wesentlich mehr verwendet, so daß nur ein Teil verdunstet, bis der Reis weichgekocht ist.

68 Seit der Muromachi-Zeit ein beliebtes Gericht, bei dem Reis zur Verzierung mit kleingeschnittenem (frischem wie auch getrocknetem) Gemüse bedeckt wurde. Wenn es sich nicht um eine vegetarische Zubereitung handelte, konnten auch Eier, Fischpastete 蒲鉾 (*kamaboko*) oder Geflügelfleisch Verwendung finden. Wie aus dem Text ersichtlich, wurden Reis und Verzierung dann mit einer klaren Suppe übergossen. "Verzierter Reis" konnte sowohl beim formellen Mahl wie auch bei der Teezusammenkunft aufgetragen werden. Ein heutiger Abkömmling des Gerichts ist der "Fünf-Sorten-Reis" 五目御飯 (*gomoku gohan*), eine Alltagspeise, bei der Reis mit verschiedenen kleingeschnittenen Zutaten (Fleisch und Gemüse etc.) und etwas Brühe zusammen gekocht wird.

69 Kleingeschnittenes und in Salz eingelegtes Gemüse wie Rettich 大根 (*daikon*), Melone 瓜 (*uri*) und Aubergine 茄子 (*nasu*).

70 Wörtlich "Durcheinandergekochtes". Wie der Name nahelegt, wurden bei diesem Gericht verschiedene Zutaten in einer Brühe zusammen gekocht. Während der "Eintopf" heute ein typisches Neujahrsgericht ist, bei dem sich in einer klaren Brühe meist nur Reiskuchen, Hühnerfleisch und eine Art Suppengrün befinden, wurde er in der Edo-Zeit auch zu anderen Anlässen gegessen. Die Brühe war oft eine kräftige Suppe aus Sojabohnenpaste, und als Einlage wurden – je nach Landesteil verschieden – wesentlich mehr Gemüse (bestimmte Kartoffelsorten, Rettich, Karotten etc.) verwendet. Sadatake berichtet, daß dem Gericht eine die Organfunktionen stützende Wirkung zugeschrieben wurde, weswegen sein ursprünglicher Name *hōzō* mit Schriftzeichen geschrieben werden konnte, die "bewahren" 保 (*ho*, *hō*) und "Eingeweide" 臓 (*zō*) bedeuten. Wie er angibt – die Kochbücher bestätigen das – konnte diese Speise bei den drei Einleitungsgängen des "förmlichen Mahls" aufgetragen werden. TZ: 108.

17a2 VII. Über das Essen von Hartreis 強飯 (*kowaii*):⁷¹ [37] Man sollte [den Hartreis] auf einem Splitterholztablett へぎ小がく (*hegi kogaku*)⁷² aufgehäuft auftragen. [38] Auch wenn Eßstäbchen zur Verfügung stehen, ißt man ihn nicht mit diesen. [39] Man sollte mit der Hand von ihm nehmen und essen.

17a4 VIII. [40] Reiskuchen 餅 (*mochi*)⁷³ sollte man mit einem Stocher aufspießen und essen. [41] Oder man kann ihn auch mit der Hand nehmen und essen.

17a5 IX. Über das Essen von Dampfkuchen まんぢう (*manjû*):⁷⁴ [42] Man sollte [die Dampfkuchen] mit links aufnehmen, mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand [von ihnen etwas] abbrechen und essen. [43] Wenn sie ohne Suppe dargeboten werden, sollte man sie mit den Eßstäbchen essen. [44] [Dafür] werden die gefüllten Reiskuchen in vier Teile zerteilt aufgehäuft.

17a8 X. Über das Essen von Reis im Blattwickel 粽 (*chimaki*):⁷⁵ [45] Möge es sich [beim Wickelmaterial] um eine Blattpflanze 草 (*kusa*) oder um Bambusgras ささ (*sasa*) handeln, man sollte [zuerst] die Blattspitze nach rechts richten, [dann] die Eßstäbchen richtig aufnehmen,⁷⁶ das Ende des

71 Vgl. Anm. 58. Der im Dunstverfahren zubereitete "Hartreis" – ohne Beimischung – hatte beim formellen Mahl seinen Platz auf dem Haupteßtisch. Bei der Begehung freudiger bzw. religiöser Anlässe konnte er auch gesondert, mit roten Bohnen 小豆 (*azuki*) gemischt und dadurch rot eingefärbt ("roter Reis" oder *sekihan* 赤飯) serviert werden.

72 Ein *kogaku* oder *kokaku* ist ein Tablett 折敷 (*oshiki*) von drei Zoll Länge im Quadrat.

73 Reiskuchen werden aus dem klebrigen Reis *mochigome* hergestellt, der gedünstet und anschließend in einem Mörser mit einem schweren Holzhammer geschlagen wird, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Aus diesem werden dann kleine Reiskuchen scheibenförmig oder viereckig geformt. Um dem Reiskuchen einen stärkeren Geschmack zu geben, entwickelte sich eine große Zahl von Sorten, die sich nach den Zutaten, die beigefügt wurden (z.B. rote Bohnen), oder der Weiterbehandlungsweise (z.B. Rösten) unterschieden. Reiskuchen waren in erster Linie eine Süßigkeit, konnten aber auch in anderen Gerichten, z.B. als Suppeneinlage, Verwendung finden.

74 "Dampfkuchen" wurden aus Weizenmehlteig hergestellt, der zumeist mit einer Paste aus roten Bohnen (*an* 餛 genannt) gefüllt und dann gedünstet wurde. Gegessen wurden sie entweder alleine oder mit einer Suppe, die verschieden gewürzt werden konnte (z.B. mit Pfeffer oder der Schale von Mandarinen oder Lemonen), wie Sadatake erklärt. TZ: 119.

75 Diese Speise gehörte zu den "Süßigkeiten" 菓子 (*kashi*), wie sie z.B. zum Tee aufgetragen wurden. Reis, entweder als volles Korn oder aber gemahlen, wurde gedünstet und – geformt wie ein Rinderhorn (in bestimmten Regionen auch in anderer Form) – in ein Blatt gewickelt, das an den Enden zusammengebunden wurde (und dadurch an die Form eines Rindergeweihs erinnert). Neben Blättern von Bambusgras 笹 (*sasa*) fanden auch Schilfpflanzen Verwendung. Regional verschieden wurde der Reis mit Zucker gesüßt.

76 Beim richtigen Aufnehmen hebt man die Eßstäbchen zunächst von oben mit der rechten

Pflanzen[blattes] nach oben wenden, es mit links greifen, mit rechts die Verknotung lösen und essen. [46] Es kann auch vorkommen, daß [der Reis im Blattwickel] dargeboten wird, indem man zwei Einschnitte schräg macht und [ihn] in drei Teile zerschneidet.

17b2 XI. Über das Essen von Fadennudeln 索麵 (*sômen*):⁷⁷ [47] Man sollte die Suppe stehenlassen, ein bis zwei Eßstäbchen voll Fadennudeln aus der Schale nehmen, [zur Suppe] hinzugeben, dann die Suppe hochheben und essen. [48] Danach ist es nicht [mehr] peinlich, [Nudeln] hinzuzugeben und zu essen, während man die Suppen[schale] in der Hand hält. [49] Wenn man Suppe nachnimmt, sollte man anfangs die Suppe abstellen, einige Male [Nudeln] hinzugeben, [die Schale wieder] hochnehmen und essen. [50] Warme Nudeln 温飩 (*udon*)⁷⁸ werden auf dieselbe Weise gegessen. [51] Buchweizennudeln 蕎麦切 (*sobakiri*)⁷⁹ darf man nicht essen, indem man Suppe darübergießt, wie Männer es tun. [52] Man sollte sie wie die Fadennudeln essen. [53] Keinesfalls darf man Scharfes からみ (*karami*) oder Übelriechendes くさみ (*kusami*) in die Suppe geben.

Hand hoch, greift sie dann etwa in der Mitte mit dem Daumen der linken Hand von oben und dem Zeigefinger von unten (das heißt “Hand anlegen” 手を添える, *te o soeru*) und nimmt zuletzt das Ende der Stäbchen von unten mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand, so daß es in der Kuhle zwischen beiden Fingern ruht.

- 77 Nudeln sind in Japan wahrscheinlich mit der Einführung des Buddhismus und seiner Klosterkultur aus China bekannt geworden und für die Nara-Zeit belegt. Teigbällchen aus Weizenmehl wurden wohl schnurförmig ausgezogen und in Öl gebacken. Eine Diversifizierung und Verbreitung von Nudelsorten und -gerichten setzte mit der Kamakura-Zeit ein, wiederum unter chinesischem Einfluß. Eine Form waren die “Fadennudeln”. Diese wurden aus einem Teig aus Weizenmehl hergestellt, der lang und dünn ausgezogen auf Stäben aufgehängt und in der Sonne getrocknet wurde. Zur Zubereitung wurden die Nudeln in heißem Wasser gekocht. Sie wurden in einer Schale serviert, aus der man sie in kleinen Portionen mit den Eßstäbchen hochnahm und in ein Schälchen mit kalter Soße oder Brühe tauchte, bevor man sie aß.
- 78 Wie bei der “Fadennudel” handelt es sich um eine Weizenmehlnudel, deren Teig zumindest in der Edo-Zeit fadenförmig ausgezogen und getrocknet wurde, bevor man ihn in kürzere Stücke zerschnitt. *Udon* sind breiter und dicker als “Fadennudeln”. Wie diese werden sie in Wasser gekocht, dann aber in einer heißen Brühe (mit anderen Zutaten) aufgetragen und gegessen.
- 79 Buchweizennudeln wurden aus Buchweizenmehl (seit Ende des 17. Jh.s unter Zufügung von Weizenmehl) hergestellt. Zunächst wurde der Teig zu kleinen Klößchen 蕎麦掻き (*sobagaki*) geformt, seit etwa der Wende zum 17. Jh. ausgerollt und zu fadenförmigen dünnen Streifen zerschnitten. Nachdem man sie gekocht hatte, wurden die Nudeln mit einer Brühe übergossen oder in diese getaucht und dann gegessen.

17b8 XII. [54] Wenn man Ingwer しやうが (*shôga*)⁸⁰ oder Meerrettich わさび (*wasabi*)⁸¹ ißt, wird die Haut schlecht. [55] Wenn man Pfefferschoten たうがらし (*tôgarashi*)⁸² ißt, bekommt man im Gesicht Pickel. [56] Wenn man geröstete Eßkastanien 焼くり (*yakiguri*)⁸³ oder geröstete Süßkartoffeln 焼芋 (*yakiimo*)⁸⁴ ißt, bekommt man einen übelriechenden Atem. [57] Auch darüber hinaus darf man nichts essen, was [schlecht] riecht.

18b2 XIII. Über das Essen von Makuwa-Melone 真桑瓜 (*Makuwa uri*):⁸⁵ [58] Man sollte diese der Länge nach in vier Teile zerschneiden, Stocher dazulegen und auf einem Teller darbieten. [59] Man sollte einen Stocher nehmen, das Herz der Melone wegwerfen, [die Melone] mit einem Stocher aufspießen und essen.

18b5 XIV. Über das Trinken von Tee:⁸⁶ [60] Wenn der Tee auf einem Tablett gebracht wird, sollte man ihn mit rechts nehmen, trinken, ihn mit links übernehmen und abstellen. [61] Die auftragende Frau nimmt [die Teeschale] und stellt sie aufs Tablett und gießt nach. [62] Es geht nicht an, den Tee schlürfend zu trinken oder die Teeschale herumzuschwenken, wenn der Tee heiß ist [um ihn auszukühlen].

80 Ingwer wurde in der Edo-Zeit wie auch heute als Gewürz (z.B. in geriebener Form) oder – in dünne kurze Streifen zerschnitten – als Speisebeilage verwendet.

81 Meerrettich besitzt als Gewürz eine lange Tradition. Verwendet wurde er ebenso wie der Ingwer in geriebener oder kleingeschnittener Form.

82 Die Pfefferschote ist ursprünglich ein südamerikanisches Gewächs, wurde in Japan während des 16. Jh. durch die Portugiesen bekannt gemacht und bürgerte sich als Gewürz bzw. als Speisebeilage ein.

83 Kastanien 栗 (*kuri*) besitzen in Japan als Nahrungsmittel eine lange Geschichte und konnten auf verschiedene Weise Verwendung finden. Eine davon ist das Rösten. So zubereitete Kastanien wurden als Süßigkeit am Ende des Mahls gegessen.

84 Die "geröstete Kartoffel" zählt zu den Süßigkeiten, die am Ende des Mahls aufgetragen wurden. Man verwendete dafür die Süßkartoffel 薩摩芋 (*Satsuma imo*), ein Gewächs aus Südamerika, das in Japan zu Beginn des 17. Jh. über die Ryûkyû-Inseln eingeführt worden war.

85 Makuwa 真桑 ist der Name eines Ortes in der Provinz Mino (heute Präfektur Gifu), der für seine Melonen (*Cucumis melo* L. var. *makuwa* Makino) bekannt war, die zu Beginn des Sommers reif wurden. Ise Sadatake erläutert, daß in Edo auch andere Melonen aus unterschiedlichen Landesteilen als "Makuwa-Melone" bezeichnet wurden.

86 Die Kultur des Teetrinkens verbreitete sich im Lauf der Edo-Zeit als eine Freizeitbeschäftigung mit geselligem Charakter unter den Kriegern und anderen begüterten Schichten. Mit den Grundlagen und der Geschichte der Teekultur beschäftigt sich Horst Siegfried HENNE-MANN: *Chasho. Geist und Geschichte der Theorien japanischer Teekunst* (Veröffentlichungen des Ostasien-Instituts der Ruhr-Universität Bochum. Herausgegeben von der Fakultät für Ostasienwissenschaften der Ruhr-Universität Bochum, Bd. 40), Wiesbaden 1994.

Analyse 1: Struktur und Repertoire

Der Text gibt die Reichhaltigkeit der japanischen Eßtradition, wie sie sich in anderen Schriftstücken seines Erscheinungsraums spiegelt – etwa der Kochbuchliteratur –, nur unvollständig wieder. Das gilt sowohl für die Anzahl der genannten Gerichte wie auch für ihre Präsentation und Zusammenstellung. Zu Beginn werden einige Formen des Mahls angesprochen, die bereits im historischen Überblick Erwähnung gefunden hatten. “Sieben-Fünf-Drei” und “Fünf-Fünf-Drei” sind zwei Variationen des formellen Mahls, wie sie bei förmlichen Anlässen in den höchsten Kreisen der Gesellschaft anzutreffen waren (1).⁸⁷ Weniger elitär, aber gleichsam sich einer besonderen Begebenheit, beispielsweise einer Hochzeit, verdankend ist das “Glückwunschmahl”, das dem Modell des “förmlichen Mahls” folgt (2). Auch an das gewöhnliche Mahl im Alltag ist gedacht (1). Aus diesem Spektrum ist bereits ersichtlich, daß der Text nicht eine bestimmte Form des Mahls zu einem bestimmten Anlaß ins Auge fassen möchte, sondern grundsätzliche Regeln des Essens vorzustellen beabsichtigt, die zu jeder Gelegenheit Gültigkeit besitzen. Entsprechend geben auch die Speisen, die zur Sprache kommen, nicht das vollständige Repertoire eines bestimmten Mahls wieder, noch zeichnen sie die Abfolge der Gerichte innerhalb einer standardisierten Form des Essens strukturell genau wieder. Vielmehr scheinen solche Speisen ausgewählt worden zu sein, die in den meisten möglichen Zusammenstellungen eines Mahls ihren Platz besitzen – wie z.B. “Reis” und “Suppe” – und deren Regeln des Verzehrs zu den grundlegendsten Kenntnissen der Eßnormen zählen. Oder es handelt sich um Gerichte, deren Einnahme Schwierigkeiten bereitet (Nudeln oder “gefüllte Reiskuchen”), bzw. die mit besonderen Peinlichkeitsvorstellungen in Konflikt geraten können.

Grob betrachtet geben die Erwähnung findenden Speisen Stationen eines formellen Charakter besitzenden Mahls wieder, etwa wie es anläßlich einer Teezusammenkunft stattfinden könnte. “Reis”, “Suppe” und “Beilage” (6) zu Beginn des Texts sind die Grundbestandteile des formellen Mahls. Die Erwähnung der “zweiten Suppe” (8) und der “zweiten Beilage” (8) deutet auf ein Essen mit einem “Haupteßtisch” und zumindest einem “zweiten Eßtisch” hin. Als “Reis”, der dazu aufgetragen wurde, waren bei einem formellen Essen sowohl gekochter Reis als auch Reis, der mit heißem Wasser übergossen wurde, möglich.⁸⁸ Letzterer konnte aber auch als Gericht auftreten, das während

87 Zahlen in Klammern verweisen auf die entsprechenden Sätze im Übersetzungsteil.

des “Nachmahls” serviert wurde.⁸⁹ Hier werden fünf verschiedene Sorten von “Reis” erwähnt – (wahrscheinlich gekochter) “Reis” zu Beginn des Texts (1, 2, 8, 14), mit heißem Wasser übergossener Reis (27–29), “Reisbrei” (30–31), “verzierter Reis” (32–34) und “Hartreis” (37–39) –, wobei nicht alle gleichzeitig während eines einzigen Essens in Erscheinung getreten sein müssen. Die im Anschluß an “Reis”, “Suppe” und “Beilage” mit den Reissorten vermischt genannten Gerichte – “Gebratenes” (17), “Eingelegtes” und “Eintopf” (35–36) – konnten ihren Platz auf den ersten beiden Eßtischen finden,⁹⁰ oder, wie der “Eintopf”, entweder Teil der “Zeremonie der drei Gänge”⁹¹ oder des “Nachmahls”⁹² sein. Zuletzt schließlich erscheinen einige Gerichte, die ihren Platz im Menüaufbau entweder gegen Ende des eigentlichen Mahls haben und teils als “Süßigkeiten zum Tee” 御茶菓子 (*ocha kashi*) fungieren, oder aber zum sich möglicherweise anschließenden “Nachmahl” gehören. Zur ersten Gruppe zählen “Reiskuchen” (40–41), “Dampfkuchen” (42–44), “geröstete Kastanien” (56), “geröstete Kartoffeln” (56)⁹³, “Reis im Blattwickel” und “Melone”, zur zweiten die Nudelgerichte *Sômen* (47–53), *Udon* (50) und *Soba kiri* (51).⁹⁴ Den Abschluß des Hauptmahls bildet der Tee (60–62). Dieser kann aber auch noch einmal zum Abschluß des “Nachmahls” serviert

88 Vgl. Anm. 66.

89 *Große Enzyklopädie beliebter Gerichte in knapper Form* 当流節用料理大全 (*Tôryû setsuyô ryôri taizen*), ERS, Bd. 3: 235.

90 “Gebratenes” als Teil des “zweiten Eßtisches” und “Eingelegtes” als Teil des “Haupteßtisches”: *Führer für die Menüzusammenstellung anlässlich einer Teezeremonie* 茶湯献立指南 (*Chayu kondate shinan*), ERS, Bd. 3: 14; *Tôryû setsuyô ryôri taizen*, ERS, Bd. 3: 143.

91 *Nihon fûzoku shi gakkai* 日本風俗史学会 (Hg.): *Zusetsu Edo jidai Shoku seikatsu jiten* 図説江戸時代食生活事典 (Illustriertes Wörterbuch der Eßkultur der Edo-Zeit), Yûzan Kaku, 1996: 173.

92 Ebenda.

93 “Reiskuchen” werden als Tee-Süßigkeit z.B. in *Chayu kondate shinan*, ERS, Bd. 3: 52 erwähnt, “Dampfkuchen” in ebd., ERS, Bd. 3: 54, 58. “Geröstete Kastanien” kommen z.B. gegen Ende der Menüliste eines “Nachmahls” in *Tôryû setsuyô ryôri taizen*, ERS, Bd. 3: 157 vor, kurz bevor abschließend Tee aufgetragen wird. “Geröstete Kartoffeln” finden sich gegen Ende der Speiseabfolge eines Hauptessens in ebd., ERS, Bd. 3: 169.

94 Bei einer Aufstellung der Elemente des “Nachmahls” werden in ebd., ERS, Bd. 3: 235 *Udon* an erster und *Sômen* an zweiter Stelle genannt.

werden,⁹⁵ weswegen er in diesem Text vielleicht ganz zum Schluß noch nach den Nudelgerichten steht.

Analyse II: Ordnungsschema

Der Text führt in vierzehn teils sehr kurzen Paragraphen einige grundlegende Regeln der Tischnormen ein. Verschiedene Formen des Mahls werden erwähnt, von der Ausprägung höchster Formalität bis zum "gewöhnlichen" Essen. Da keine Festlegung auf eine bestimmte Ausprägung und damit einen bestimmten Anlaß des Mahls stattfindet, kann auch nicht auf eine genau eingegrenzte Leserschaft aus einer bestimmten Statusgruppe zurückgeschlossen werden, aus deren Kreisen man mit der Teilnahme an einer so näher spezifizierten Form des Essens rechnen könnte. Vielmehr scheint der Text durch das Fehlen dieser engeren Eingrenzung eine möglichst breite, "allgemeine" Leserschaft ansprechen zu wollen. Immerhin verraten die erwähnten Speisen, daß als Hintergrund, vor dem die Eßregeln dargestellt werden, an ein eher förmliches Essen gedacht wurde, wie man es bei der Bewirtung von Gästen – ob aus einem besonderen oder mehr "alltäglichen" Anlaß, sei dahingestellt – erwarten dürfte. Es geht also nicht um ein Essen ganz im Privaten, sondern um ein Ereignis, bei dem die Gegenwart von Gästen vorausgesetzt wird.

Die Normvorschriften, die vorgestellt werden, betreffen somit das Verhalten in einer gesellschaftlichen Austauschbeziehung und lassen keine Rückschlüsse auf das Eßverhalten im Privatbereich zu – oder anders gesagt auf die Internalisierung von Normen als Verhaltensstandards, die, über den Bereich des Öffentlichen hinaus, eine so prägende Arbeit an der eigenen Person bewirken, daß sie auch das Verhalten im Privatbereich, der vom kontrollierenden Auge der Umwelt⁹⁶ abgeschirmt ist, "normalisieren". Aus der Situierung des Textes

95 *Chayu kondate shinan*, ERS, Bd. 3: 16; *Tôryû setsuyô ryôri taizen*, ERS, Bd. 3: 150. Dann werden zum Tee auch jeweils wieder Süßigkeiten bzw. Früchte serviert. Die drei Gewürze Ingwer, Meerrettich und Pfefferschote, die gegen Ende des Textes Erwähnung finden, sind wohl aus inhaltlichen Gründen – es geht um unangenehme Nebenwirkungen des Verzehrs – aufgenommen worden, nicht weil sie einen Platz am Ende des formellen Essens besitzen.

96 In den Worten BOURDIEUS ist "der gesellschaftliche Blick [...] eine gesellschaftliche Machtinstanz, deren Wirksamkeit zum Teil daher rührt, daß für denjenigen, der ihrem Einfluß unterliegt, genau die Wahrnehmungs- und Wertungskriterien verbindlich sind, die sie selbst ihm gegenüber anlegt." 1987: 330. Inwieweit im Japan der Edo-Zeit in zumindest einigen Schichten der Gesellschaft eine Internalisierung bis zu diesem Grad vorangeschritten

in der Austauschbeziehung zwischen Gast und Gastgeber läßt sich zumindest eine Leserschaft annehmen, die über die Mittel verfügt, ein Essen mit den hier aufgeführten Speisen auszurichten, oder den Status besitzt, zu einem solchen Mahl eingeladen zu werden. Hinweise auf bestimmte Kreise innerhalb der Kriegerschicht oder der begüterten Kaufleute werden nicht gegeben, obwohl sicherlich beide Statusgruppen als Leser vorstellbar sind.

Mit Sicherheit läßt sich nur sagen, daß der Text sich an ein weibliches Publikum wendet. Das wird nicht allein aus dem Titel ersichtlich, sondern aus Texthinweisen selbst. An zwei Stellen (23, 51) heißt es, daß es nicht angehe, eine Handlung so auszuführen, wie es für Männer erlaubt ist. Darüber hinaus werden keine weiteren Personengruppen explizit angesprochen, sieht man einmal von den "auftragenden Frauen" (3, 17, 21, 61) ab. Während in anderen Anstandstexten Personen mit unterschiedlichen Statuskennzeichen in Erscheinung treten,⁹⁷ bleiben die Anwesenden hier anonym. Kann man dies als ein Anzeichen für das Bemühen um Allgemeingültigkeit deuten, so wird dieser Eindruck durch den Charakter der in den Text aufgenommenen Verhaltensnormen noch verstärkt.

Bei der Durchsicht einiger repräsentativer Werke der Edo-zeitlichen Anstandsliteratur⁹⁸ hatte sich eine Anzahl von Ordnungsbegriffen als dienlich erwiesen, um die eher unsystematisch dargebotenen Handlungsanweisungen der Normschriften zu klassifizieren und die zugrundeliegenden Wertorientierungen herauszustellen. Im einzelnen handelte es sich um die folgenden Kategorien: Allgemeine Handlungsregel, Ritualisierung, Peinlichkeit, Verbot, Rang, Respekt (Höflichkeit), Rücksicht.

Diese Begriffe lassen sich weiter systematisieren. Zunächst bietet sich eine Unterscheidung in technische und zwischenmenschliche Handlungsanweisungen an. In der ersten Gruppe kann wieder nach wertfreien und wertbesetzten, in der zweiten nach horizontalen und vertikalen Regeln unterteilt werden. So ergibt sich für die Kategorie der technischen Anweisungen eine Untergruppe mit wertfreien Normen, die entweder allgemeiner Natur sind, oder in rituali-

war, läßt sich aufgrund der Lektüre von einigen Normschriften allerdings noch nicht erschließen.

97 Ein treffendes Beispiel ist Ekikens *Geheimnis der Eßriten*. Darin werden verschiedene Personen wie "Hauptgast" 上客, 主客 (*jōkyaku*, *shukyaku*), "Begleiter" (des Hauptgastes) 相伴 (*shōban*), "Gastgeber" 亭主 (*teishu*), der "Herr" 主人 (*shujin*) des Gastgebers, "Alte" 老人 (*rōjin*), "Vornehme" 貴人 (*kijin*), "Standesgenossen" 同輩 (*dōhai*) und "Niedrigstehende" 下輩 (*gehai*) genannt.

98 KINSKI 1997.

sierender Form disziplinierend auf den Körper und seine Handlungsabläufe einwirken. Eine zweite Untergruppe gilt denjenigen Handlungen, die aus nicht näher spezifizierten Gründen verboten werden, oder deshalb tabuisiert sind, weil sie an Peinlichkeitsschwellen stoßen.

Für die Kategorie der Anweisungen, die zwischenmenschliche Beziehungen bzw. unmittelbare Interaktion ins Auge fassen, lassen sich ebenfalls zwei Untergruppen aufzeigen. Die erste betrifft Handlungen, bei denen die Rangunterschiede der Handlungspartner im Vordergrund stehen und ein den eigenen wie auch den Rang des anderen reflektierendes Verhalten gefordert wird. Die zweite Gruppe sieht von Hierarchieunterschieden ab zugunsten eines auf Gegenseitigkeit bedachten Handelns (wiewohl dieses durch Rangmerkmale akzentuiert sein mag), das sich entweder in gegenseitigen Respekt- oder Höflichkeitsbekundungen äußert oder aber in Rücksichtnahme auf die Gefühle des anderen.

1. Technische Anweisungen
 - 1.1 wertfrei
 - 1.1.1 allgemeine Handlungsregeln
 - 1.1.2 Ritualisierung
 - 1.2 wertbesetzt
 - 1.2.1 Verbote
 - 1.2.2 Peinlichkeitstabus
2. Interaktionsgebundene Anweisungen
 - 2.1 horizontal (hierarchisch)
 - 2.1.1 Rang
 - 2.2 vertikal (gegenseitig)
 - 2.2.1 Respekt (Höflichkeit)
 - 2.2.2 Rücksicht⁹⁹

Im folgenden soll diese Ordnungsschablone über den Text gelegt werden, um so seine Orientierungen herauszuschälen. Dabei stellt sich heraus, daß in das Normenrepertoire nur Vorschriften aufgenommen sind, die der Kategorie der technischen Handlungsanweisungen zugerechnet werden können. Die völlige Abwesenheit von Regeln, die ein Verhalten fordern, das dem eigenen Rang wie auch dem der übrigen Anwesenden Rechnung zollt, die Ausblendung

⁹⁹ Diese Systematik kann durch eine dritte Kategorie ergänzt werden, unter die solche Ordnungsbegriffe fallen, die sich dem obigen Klassifizierungsversuch der Grundorientierungen der Anstandsliteratur entziehen, nicht mit Regelmäßigkeit auftreten, teilweise die persönlichen Interessenlagen der Verfasser widerspiegeln. Bei der oben erwähnten Untersuchung waren Ordnungsbegriffe wie "Situationsgebundenheit" oder "Gesundheit" in diese Kategorie aufgenommen worden.

also von gesellschaftlichen Statusabstufungen und diese reflektierendem Verhalten, kann wiederum als Anzeichen für das Bemühen des Verfassers gewertet werden, nur solche Regeln anzuführen, die so allgemeinen Charakter tragen, daß sie in jeder Situation und Personenkonstellation Gültigkeit besitzen. Der einzige Unterschied, der gemacht wird, ist der zwischen Frauen und Männern. So dürfen erstere eine Speise nicht mit der linken Hand und ohne die Eßstäbchen abzulegen mit "Suppe" übergießen, wie es letzteren gestattet ist (23).

Die vier Unterpunkte der ersten Kategorie lassen sich am Text allesamt nachvollziehen. Auf der Seite der wertfreien Ordnungspunkte weisen elf Sätze einen Inhalt auf, der als "allgemeine Regel" gelten kann, einundzwanzig Sätze bringen Anweisungen vor, die auf Ritualisierung des Verhaltens zielen. Auf der wertbesetzten Seite stehen acht Sätze, die eine Peinlichkeitsregel zum Ausdruck bringen, während sechs Sätze ein Verbot beinhalten. In einem Satz geht es sowohl um eine Ritualisierungsanweisung wie um ein Verbot, in vier weiteren um Peinlichkeitsvorschriften und Verbote.¹⁰⁰ Was mit diesen Klassifizierungen gemeint ist, soll an Beispielen veranschaulicht werden.

Klassifizierung 1. Wertfreie Anweisungen

1.1 Ritualisierung. Mit Ritualisierung ist hier eine Choreographie der Bewegungen gemeint, aus denen die Eßhandlung besteht. Die Choreographie schreibt eine bestimmte Art des Bewegungsablaufs vor. So ergibt sich eine feststehende "Form", die zu einem uniformen Verhalten führt und damit zur Verbreitung eines bestimmten gesellschaftlichen Standards beiträgt. In exemplarischer Weise wird die Ritualisierung des Verhaltens in Kaibara Ekikens *Geheimnis der Eßriten* vorgeführt. Die Ausführungen des Autors zu den Bewegungsabläufen zu Beginn des Essens veranschaulichen das:

Wenn man zuerst die Eßstäbchen aufnimmt, dann sollte man sie zunächst andersherum [von oben] aufnehmen, zwischen Ringfinger und dem kleinen Finger der rechten Hand einklemmen, mit Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger den Deckel der Reisschale abnehmen

100 Die Einteilung gemäß dieser Ordnungsbegriffe ist natürlich bis zu einem gewissen Grad willkürlich, da die Grenzen zwischen allgemeiner Regel und Ritualisierungsvorschrift wie auch zwischen Verbot und Peinlichkeitsgesetz fließend sind und Vorschriften, die ein Verbot aussprechen oder eine Peinlichkeitsvorstellung zur Grundlage der Normierung machen, gleichzeitig auch eine Ritualisierung des Verhaltens beinhalten. Die verbleibenden Sätze betreffen nicht unmittelbar das Eßverhalten selbst, sondern geben Anweisungen zum Auftragen der Speisen etc. wieder. Sie wurden bei der Analyse nicht berücksichtigt.

und in die linke Hand übergeben. [Dann] sollte man den Deckel der Suppenschale abnehmen und in den Deckel der Reisschale stellen. [Beide] sollte man auf der rechten Seite [des Eßtisches] absetzen. Wenn darüber hinaus auch die Beilagenschale einen Deckel hat, sollte man sie mit der linken Hand öffnen. [...]

Zuerst nimmt man mit der linken Hand die Reisschale hoch, greift die Eßstäbchen der Reihe nach richtig, ißt einmal oder zweimal vom Reis und stellt ihn ab. [Als nächstes] nimmt man mit der linken Hand die Suppenschale hoch und ißt von der Einlage. Dann sollte man wieder Reis essen, von der Suppe schlürfen [...] und von der Beilage des Haupteßtisches essen. Wenn es auf ihm zwei Beilagen gibt, sollte man [zuerst] von der essen, die links steht. Wenn links Eingelegtes steht, sollte man [zunächst] von der rechten Beilage essen. Man darf nicht von anderen Beilagen [auf anderen Eßtischen] essen, ohne zuvor von der Beilage des Haupteßtisches gegessen zu haben.

Man sollte mehrmals in der Reihenfolge Reis, Suppe, Beilage, Reis, Suppe, Beilage essen. Es ist falsch, vom Reis zur Beilage zu wechseln oder von einer Beilage zur nächsten oder aber von der Suppe zur Beilage. Falsch ist es auch, [direkt] von der Hauptsuppe zur zweiten Suppe zu wechseln.¹⁰¹

Diese Anweisungen strukturieren den Ablauf des Essens in einer zeremoniellen Weise und betten die Bewegungen des Körpers in einen exakt choreographierten Rahmen ein. Von den Körpern der Essenden wird ein geschicktes Agieren erwartet. Um die minutiös gestaffelten Eßhandlungen formgerecht und auf natürliche Weise, die keine Unsicherheit oder Gezwungenheit erkennen läßt, ausführen zu können, müssen die Essenden die Bewegungsabläufe gemeistert und ihre Körper entsprechend trainiert haben. Die Tischnormen für das eigene Verhalten als verbindlich ansehen und ihnen Folge leisten bedeutet also gleichzeitig, sich einer Disziplinierung des Körpers – und nicht nur des Körpers, wie sich zeigen wird – zu unterziehen, die eine natürliche Spontaneität des Eßverhaltens und der Antriebe, die ihm zugrundeliegen, nicht zuläßt.

An die Elaboriertheit der Anweisungen, durch die sich das *Geheimnis der Eßriten* auszeichnet, reicht der hier behandelte Text nicht heran. Dennoch läßt sich eine ähnliche Tendenz zur Ritualisierung bzw. Normierung der Handlungen wie auch der Bewegungsabläufe, die zu ihrer Ausführung erforderlich sind, erahnen. Ein Beispiel dafür sind die ersten Sätze (bis Satz 10), in denen es, ähnlich wie bei dem Zitat aus Ekikens Normschrift, um die Eßweise der Speisen geht, die auf den ersten beiden Eßtischen aufgetragen werden. Auch hier wird vom Körper eine Disziplinierung und die Angewöhnung eines vorgeschriebenen Handlungsablaufs gefordert, der die Reihenfolge bestimmt, in der Reis, Suppe und die Beilagengerichte zu essen sind. Es fehlen jedoch die detaillierten Angaben über den Ablauf eines Bewegungs-

101 SK: 306–7.

vorgangs – Aufnahme der Stäbchen, Abnahme des Schalendeckels, Übergabe in die andere Hand, Absetzen usw. –, durch die sich das *Geheimnis der Eßriten* auszeichnet. Daß aber auch der Autor von *Allerlei Eßregeln für Frauen* ein ähnliches Verhaltensmuster vor Augen hatte, schimmert an einer späteren Stelle durch, an der die Handlung des Entgegennehmens einer Suppenschale genauer beschrieben wird: “Wenn man die Suppe selbst [über eine Speise] gießt, sollte man die Eßstäbchen ablegen und die Suppe mit der rechten Hand gießen.” (22) Gleiches gilt auch für die Sätze 24, 27, 33, das Öffnen des “Blattwickels” (45) und das Essen von Nudeln (47–49).

Natürlich handelt es sich jeweils um die Vermittlung einer Eßtechnik, die es erlaubt, in Gesellschaft sich einem akzeptierten Standard entsprechend zu verhalten ohne aufzufallen, eine technische Hilfestellung also, die Unsicherheit beseitigen und Blamage vermeiden soll. Gleichzeitig aber konstituieren die im einen Fall ausführlicher, im anderen schemenhafter beschriebenen Bewegungsabläufe Formen, die als gesellschaftlich akzeptierte Standards Unabhängigkeit von den konkreten Personen besitzen und diesen unbedacht ihrer persönlichen Gefühle eine Kontrolle über die körperlichen Bewegungen abverlangen.

1.2 Allgemeine Handlungsanweisungen. In diesem Punkt der ritualisierenden Formgebung von Bewegungsabläufen besteht der Unterschied zu einer Reihe anderer Anweisungen technischer Art, die ebenfalls als Hinweis auf die formgerechte Eßweise dienen, aber nicht prägend auf die körperliche Motorik wirken. In Satz 7 heißt es beispielsweise erläuternd: “Um was für Beilagen es sich auch handeln mag, man sollte zuerst von den vegetarischen [Beilagen] essen.” Satz 13 beruhigt den Essenden, daß es nicht “peinlich” sei, von einem Gericht zweimal hintereinander einen Mund voll zu nehmen. An zwei anderen Stellen wird der Leser informiert, ob von der Speise, über die gesprochen wird, etwas übriggelassen werden darf oder nicht (25, 34). Oder man erfährt, daß “Hartreis” nicht mit Eßstäbchen gegessen werden sollte, selbst wenn solche aufgetragen wurden (38). In diesen und ähnlichen Sätzen werden Grundlagenkenntnisse über die Eßweise einer bestimmten Speise angeboten, die für den Essenden Voraussetzung sind, um die Eßhandlung dem Gericht angemessen ausführen zu können, ohne jedoch die Eßbewegungen selbst zu berühren. Sie geben dem Leser Sicherheit, gehen aber nicht soweit, ein Fehlverhalten als peinlich zu qualifizieren. Das wird in einer weiteren Gruppe von Anweisungen getan, die bestimmte Handlungen deutlich verurteilen.

Klassifizierung 2. Wertbesetzte Anweisungen

2.1 *Peinlichkeitsgebote.* Als technische Anweisungen, die eine Wertvorstellung zum Ausdruck bringen, kann man solche Eßregeln angeben, die ein Verhalten untersagen, das an Schamgrenzen rührt. Selbst wenn im Text nicht in allen Fällen Wörter verwendet werden, die Peinlichkeit zum Ausdruck bringen, läßt der Inhalt darauf schließen, daß es um Verhaltensweisen geht, die als peinlich empfunden wurden oder so empfunden werden konnten.¹⁰² In dieser Weise stigmatisiert sind zwei Bereiche: körperliche Äußerungen und Defizite in der Eßtechnik.

Satz 16 ermahnt dazu, beim Essen mit dem Mund keine Geräusche zu machen. Daß Eß- bzw. Trinkgeräusche als peinlich empfunden wurden, läßt auch Satz 62 erkennen, der das Schlürfen von Tee untersagt, der noch zu heiß ist, um ihn zu trinken. Geruchsausdünstungen des Körpers sind ebenfalls stigmatisiert. Satz 57 fordert dazu auf, nichts zu essen, was einen unangenehmen Geruch verursacht, wie etwa geröstete Kastanien oder Kartoffeln (56). Daß auch visuelle Eindrücke eine Rolle spielen, zeigt Satz 55. Vor "Pfefferschoten" wird gewarnt, da diese Pickel verursachen.¹⁰³

Mit diesen Normen werden Äußerungen des Körpers zu kontrollieren versucht, die als Belästigung des Sinneswahrnehmungsvermögens anderer Teilnehmer des Mahls, insbesondere des Hör-, Geruchs- und Sehsinns, wirken können. Bei der zweiten Gruppe hingegen geht es um Peinlichkeitsvorstellungen, die nichts mit körperlichen Signalen zu tun haben und keine andere Erklärungsbasis bieten als die, daß es sich um gesellschaftlich geächtete Handlungen handelt, die das Schamgefühl angreifen. Das repräsentativste Beispiel sind Tabus, die den Gebrauch der Eßstäbchen betreffen. Der Text nennt nur ein Fehlverhalten: Es wirkt peinlich, mit den Eßstäbchen von einer Beilage zu nehmen und unmittelbar im Anschluß zu einer anderen weiterzugehen, ohne dazwischen wieder Reis gegessen zu haben (12). Das *Geheimnis*

102 Eine deutliche Wortwahl findet sich in den Sätzen 10 und 62: "es geht nicht an" 然るべからず (*shikarubekarazu*). In Satz 12 heißt es "schlecht" あしき (*ashiki*), in Satz 23 "nicht angebracht" よろしからず (*yoroshikarazu*). In allen anderen Fällen läßt sich ein Peinlichkeitsgefühl aus dem Inhalt ableiten.

103 Der Verfasser des Textes hat keine Paragraphen aufgenommen, in denen ein Verhalten verboten wird, daß durch seine optischen Eindrücke als Belästigung für die Anwesenden wirken kann. In anderen Normschriften finden sich Beispiele für optisch Abscheu erregende Körperäußerungen: Ekiken behandelt das Säubern der Zähne vor den Augen anderer Gäste. *SK*: 311. Vgl. auch *Cha no yu kondate shinan*, *ERS*, Bd. 3: 29, wo das Benutzen der Eßstäbchen zu diesem Zweck untersagt wird.

der Eßriten führt dagegen sechs Stäbchen-Tabus an,¹⁰⁴ bei Ise Sadatake finden sich ebenfalls sechs Verbote.¹⁰⁵ Mit einer starken Peinlichkeitsvorstellung belegt ist es auch, einen gebratenen Fisch zu essen und die Gräten sichtbar liegen zu lassen. Deshalb ißt man nur das Fleisch von einer Seite ab und wendet den Fisch dann um, damit die noch unversehrte Seite nach oben zu liegen kommt (18). Ekiken kennt dasselbe Tabu: "Man darf nur die Oberseite essen. [Danach] sollte man die Rückseite nach oben wenden und die Eßspuren verdecken."¹⁰⁶ Als in gleicher Weise gesellschaftlich mißbilligt darf man sicherlich auch ein Verhalten ansehen, daß die Grenzen zwischen den Geschlechtern aufhebt. Die Sätze 23 und 51, in denen von Frauen eine andere Handhabung des Eßgeschirrs erwartet wird als von Männern, spiegeln das wider.

2.2 *Verbote*. Neben diesen Tabuisierungen nennt der Text eine Reihe von Handlungen, die als technisch falsch ausgeschlossen werden. Eine Begründung wird dafür nicht gegeben. Bei Satz 15 läßt sich erahnen, daß der Eindruck von übermäßiger Gier entsteht, wenn man bereits wieder Speise zum Mund führt, ohne den vorherigen Bissen zu Ende gegessen zu haben.¹⁰⁷ Das rückt dieses Verbot in die Nähe der Peinlichkeitsregeln. In anderen Fällen scheint es jedoch nur um eine willkürliche Untersagung zu gehen: "Von den Beilagen darf man nicht auf einmal zwei Sorten hintereinander essen" (11). Die meisten Speisen sollten gegessen werden, ohne daß man sie mit "Suppe" übergießt (19). Wenn man "Heißwasser" trinkt, darf man kein "Eingelegtes" essen (26) und wenn man "Reisbrei" ißt, keine Suppe dazugießen (30).

104 SK: 310.

105 TZ: 157–9. YOSHIKAWA 1995: 220–1 enthält eine Liste, in der sich vierundzwanzig reine Eßstäbchen-Tabus finden.

106 SK: 314. Man kann nur spekulieren, ob einfach nur der Anblick der Gräten unästhetisch wirkte, oder ob vielleicht Vorstellungen nachwirken, denen zufolge es peinlich erscheint, die Unversehrtheit eines anderen Lebewesens zu verletzen und dem Essenden unverblümt vor Augen zu führen, woher er seine Nahrung bezieht. Vielleicht lassen sich hier Spuren eines Respektes vor anderen Mitgliedern der Natur erkennen, den Levi-Strauss als Grundlage der Anstandsnormen bei sog. "primitiven" Völkern betont hatte? Claude LEVI-STRAUSS: *Mythologica III. Der Ursprung der Tischsitten* (Suhrkamp-Taschenbuch Wissenschaft, Bd.169), Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1976: 543–6.

107 Tatsächlich finden sich in anderen Schriften eindeutige Aussagen über ein solches Benehmen. Der *Führer für die Menüzusammenstellung anlässlich einer Teezeremonie* erwähnt, daß es eine Belästigung anderer sei, sich den Mund vollzustopfen. ERS, Bd. 3: 29.

Abschluß

Anstandsregeln bringen Beziehungsverhältnisse zum Ausdruck. Im Kontext der Eßnormen können vier Grundbereiche unterschieden werden. Vordergrundig geht es selbstredend (1.) um die Beziehung des Essenden zu den Nahrungsmitteln. Deren Eßweise (unter Einschluß von Eßreihenfolge und Handhabung von Geschirr und Besteck) wird erläutert. Insofern die Lebensmittel natürliche Substanzen sind, geht es in der Verlängerung um das Verhältnis des Menschen zur Natur bzw. zu Elementen derselben. Wie Levi-Strauss erläutert, können Tischsitten als Vermittler zwischen diesen beiden Spannungspolen wirken, die im Essenden ein Gefühl der Achtung für die Sphäre erzeugen, der er den Erhalt seines Körpers verdankt.¹⁰⁸ Umgekehrt aber finden sich genauso Hinweise darauf, daß Eßnormen wiederum in der Vermittlerrolle dem Essenden Schutz bieten vor Substanzen aus einer Welt, die für den Menschen in geistiger wie körperlicher Hinsicht eine bedrohliche Quelle der Beschmutzung darstellen können und ihm nur über den Weg einer die äußere wie die innere Natur zähmende, festen Regeln folgende Benutzung der Eßwerkzeuge zugeführt werden können. Verschiedene Formen des Diskurses über das Essen und die Formen seiner Einnahme in Westeuropa sind dafür ein beredtes Zeugnis.¹⁰⁹ *Allerlei Eßregeln für Frauen* bieten zu wenig Anhaltspunkte, um auf dieses Problem näher einzugehen. Die in diesem Text aufgenommenen Regeln belegen gewiß einen kultivierten, um nicht zu sagen ritualisierten Umgang mit den Speisen.¹¹⁰ Doch sagt dieser nicht allein etwas über die Beziehung zu den Nahrungsmitteln als Elementen der Natur aus, sondern erhält seine volle Bedeutung erst im Zusammenhang mit den übrigen Beziehungskomplexen, die von den Eßnormen strukturiert werden.

108 LEVI-STRAUSS 1976: 543–6.

109 Vgl. KLEINSPEHN 1987: 111–32, MUCHEMBLED 1990: 211–27.

110 Ob diese Regeln eher als Respektsbezeichnung oder aber als Isolator vor möglichen Gefahren betrachtet werden, die Behandlung des Themas "Essen" in verschiedenen Genreformen der Edo-Zeit (medizinische Abhandlungen, Kochbücher, Lebensratgeber wie die *Aufzeichnungen kostbarer Schätze*, Anstandsbücher etc.) läßt kein derartiges Mißtrauen gegenüber der Lust am Essen und keine Furcht vor den negativen Auswirkungen der Nahrung auf den Körper erkennen, wie viele Schriften es tun, die Kleinspehn untersuchte. Vielmehr scheint eine positive Einstellung zum Essen als Genußform und eine Ästhetisierung desselben vorgeherrscht zu haben, für die z.B. die proliferierende Kochbuchliteratur und das Aufblühen des Gastronomiegewerbes ein Indiz sind.

Der nächste von diesen betrifft (2.) das Verhältnis zu den übrigen Anwesenden. Während in anderen Normtexten eine ganze Reihe von Paragraphen auf Verhaltensweisen gegenüber dem Gastgeber oder (anderen) Gästen einschließlich von Variationen, die durch den unterschiedlichen gesellschaftlichen Rang des Gegenübers erforderlich werden, zu finden sind, ist dieser Komplex hier fast vollständig ausgeblendet. Sieht man einmal von den Regeln ab, die ein peinliches Verhalten ansprechen und damit ein Gegenüber, dessen Gefühle und Peinlichkeitsgrenzen zu respektieren sind, implizieren, geht es in *Allerlei Eßregeln für Frauen* nur um das eigene Verhalten.

Diese Regeln betreffen das letzte Beziehungsverhältnis, dasjenige zur eigenen Person, in dem nochmals unterschieden werden muß zwischen: (3.) der Beziehung zur inneren Person und (4.) zum (äußeren) Körper. Eßnormen stellen eine Technik der Persönlichkeitsformung dar, die nicht nur den äußeren Menschen betrifft, sondern bis in sein Innerstes wirkt und Dispositionen, Antriebe, Gefühle einer Disziplin unterwerfen, die einem Leben in Gesellschaft zuträglich sind. Befolgung der Tischsitten bedeutet, nicht unkontrolliert den eigenen Gefühlen und Bedürfnissen nachzugeben. Befriedigung des Hungergefühls oder Stillung der Lust auf Nahrung werden in eine Form gebracht, die festgelegten Regeln des gesellschaftlichen Austauschs folgt und Gefühle, Empfindlichkeiten und Peinlichkeitsvorstellungen der anderen anerkennt.

Für dieses Ziel ist nicht nur eine Kontrolle über die innere Einstellung von Nöten, mit der ein Mensch sich auf Austauschbeziehungen einläßt, sondern auch eine Disziplinierung des Körpers unumgänglich. Die innere Kultivierung kann sich nur über die äußeren Bewegungen beweisen. Die Disziplinierung, die dem Körper durch die Tischsitten auferlegt wird, läuft auf zwei Schienen ab. Er muß eine Vielzahl von Bewegungen und Bewegungsabläufen speichern, um die Gegenstände wie Schalen, Teller und Eßstäbchen, die beim Mahl Verwendung finden, in einer Weise handhaben zu können, die dem durch die jeweilige Personenkonstellation und den Anlaß festgelegten gesellschaftlichen Normstandard gerecht wird. Weiterhin muß der Körper sich eine Kontrolle über seine natürlichen Äußerungen, die – beispielsweise Geräusche – bei Unaufmerksamkeit ungewollt entstehen, angewöhnen, wenn nicht gar so internalisieren, daß sie ihm zur zweiten Natur wird. Die Internalisierung der Kontrollfunktion kann sich, wie Elias aufgewiesen hat, über die Ausbildung von Schamgrenzen und Peinlichkeitsschranken vollziehen, die gesellschaftliche Akzeptanz gefunden haben und die dem Körper eingeprägt werden. So ist die körperliche Disziplinierung gleichzeitig gekoppelt an eine emotionale Sensibilisierung für ein bestimmtes Bild vom Menschen und seinem Körper als "gesellschaftsfähige" Agenzien.

In diesem Sinn wirken Anstandsregeln gerade auch in der Form von Eßnormen als eine Disziplinierungsstrategie zur "Zivilisierung der Gesellschaft", wenn man darunter die Harmonisierung von zwischenmenschlichen Beziehungen in einem Sozialkörper versteht, der sich durch eine wachsende Komplexität der Austauschstrukturen, eine Ausweitung des Beziehungsgeflechts, in das der einzelne eingebunden ist, und damit der Abhängigkeit des einzelnen von anderen auszeichnet. Die Anstandsliteratur der Edo-Zeit läßt sich sicherlich in diesem Licht betrachten. Die Befriedung des Landes nach einer langen Periode der internen Auseinandersetzungen wirkte in zweierlei Weise. Zum einen war sie einem demographischen und wirtschaftlichen Aufschwung förderlich, der zwischen 1600 und 1730 nahezu zu einer Verdoppelung der Bevölkerung, dem Anschwellen der städtischen Siedlungsgebiete, dem Aufblühen von landwirtschaftlicher und handwerklicher Produktion und der Intensivierung der merkantilistischen Austauschbeziehungen führte. Zum anderen schuf sie eine veränderte Basis für die Beziehungen unter Menschen oder Gruppen von Menschen, die bisher in den Kategorien von Zusammenhalt innerhalb der Gefolgschaft eines regionalen Kriegsherrn und der Abwehr äußerer Feinde – also der Gefolgschaft anderer Kriegsherrn – gedacht hatten. Nun mußten andere Formen des Umgangs gefunden werden, die nicht mehr auf den Strukturen des Feldlagers und der bewaffneten Auseinandersetzung beruhen konnten. Das gilt ganz besonders für Großstädte wie Edo, Ōsaka und Kyōto, in denen große Teile der Kriegerschicht aufeinandertrafen, die bis vor kurzer Zeit noch ihre Begegnungen mit Waffengewalt auf dem Schlachtfeld ausgetragen hatten.¹¹¹ Die Notwendigkeit, Umgangsformen auszubilden, die den neuen Bedingungen eines friedlichen Zusammenlebens – teils auf engem Raum in Städten von bisher ungekannter Größe – gerecht wurden, galt auch für andere Kreise der Gesellschaft, unter denen sich die Beziehungen von Produzent zu Konsument, Untergebenem zu Vorgesetztem intensivierten und das Verhältnis unter den Statusgruppen, bedingt durch wirtschaftlichen Aufstieg der einen (Teile der Händler, Bauern), wachsende finanzielle Abhängigkeit der anderen (Krieger), im Fluß war. Eine Disziplinierung des

111 Inwieweit Anstandsvorschriften sich selbstregulierend in Entsprechung zu gesellschaftlichen Notwendigkeiten entwickeln oder aber dem zielgelenkten Handeln einer Führungsschicht unterliegen und in diesem Sinn ein Herrschaftsinstrument sind, wäre zu untersuchen. Dieselbe Situation, die unter den Angehörigen der Kriegerschicht die Ausformung friedlicher Techniken des geregelten Umgangs miteinander erforderte, bedingte auch, daß sich zwischen den Regierenden und den von ihnen abhängigen Kriegern neue Strukturen der Gefolgschaft ausbildeten.

Verhaltens zur Verringerung gesellschaftlicher Spannungen zum einen, die Ausformung von Verhaltensstandards, die neu definierte Positionen im gesellschaftlichen Gesamtgefüge reflektierten, zum anderen, waren unausweichlich. Ein Medium, das der veränderten und sich verändernden Situation angepaßte Normen des Verhaltens und Zusammenlebens anzubieten versuchte, war die Anstandsliteratur.

Standardisierung oder Normierung des Verhaltens bedeutet gleichzeitig die Stärkung des Zusammengehörigkeitsgefühls unter denen, die den Normen folgen, und ein Zeichen der Distinktion gegenüber solchen Kreisen der Gesellschaft, deren Verhalten nicht ähnlich standardisiert ist. In diesem Sinn können Anstandsregeln nicht nur zur Harmonisierung von menschlichen Austauschbeziehungen beitragen, sondern der Stützung des Selbstwert- oder Dominanzgefühls von Gruppen dienen, die sie anerkennen.¹¹² Die Schicht, für die Etikette eine solche Funktion spielen konnte, war in erster Linie gewiß die Kriegerschicht. Aus deren Tradition speiste sich die Anstandsliteratur, und ihr konnte ein ausgefeilter Verhaltenskodex als Stütze des gesellschaftlichen Selbstwertgefühls dienen, das sich in Zeiten des Friedens nicht mehr auf den Beweis der Überlegenheit auf dem Schlachtfeld stützen konnte. Gleichzeitig aber sind Anstandsnormen kein Privileg im Besitz einer einzelnen gesellschaftlichen Gruppe. Wie Elias für den französischen Kontext nachgezeichnet hat, kann man auch für die Gesellschaft der Edo-Zeit eine Verbreitung von Etikettevorstellungen, wie sie sich in Autorität besitzenden Schichten entwickelt hatten, in weite Kreise der Gesellschaft annehmen.¹¹³ Verschiedene literarische Genres – Hausenzyklopädien, *Aufzeichnungen kostbarer Schätze* etc. – können als Vermittler gedeutet werden, die Verhaltensstandards der Kriegerschicht unter anderen gesellschaftlichen Gruppen, die sich ihre Lektüre leisten konnten und sich an der Lebenskultur der Krieger orientierten, bekannt machten.

Die Schrift *Allerlei Eßregeln für Frauen* läßt sich in diesen Kontext einordnen. Der Text weist Zeichen des Bemühens um Popularisierung und Verallgemeinerung von Eßnormen auf. Die minutiöse Choreographie der Eßbewegungen aus Ekikens *Geheimnis der Eßriten* fehlt. Standardnormen des "Mahls mit Haupteßtisch" werden verallgemeinert, von der Vielzahl der Gerichte, aus denen sich diese Form der Küche zusammensetzt und die in anderen Etiketteschriften, zumal früheren,¹¹⁴ aufgelistet wurden, nur die grundlegenden

112 ELIAS 1977, Bd. 1: 133–6.

113 Ebenda.

zusammen mit der Methode, sie zu essen, genannt. Auch das völlige Fehlen der Kategorie der interaktionsgebundenen Handlungsanweisungen mit der Betonung von unterschiedlichen Formen des Verhaltens in Entsprechung zum sozialen Status des Aktionspartners verweist auf Allgemeingültigkeit unter Absehung von Verhaltensdifferenzierungen, die durch gesellschaftliche Rangunterschiede gefordert werden. Angestrebt wird ein Grundrepertoire von Anstandsregeln, die in allen Situationen des gemeinsamen Essens unter den verschiedensten Teilen der Gesellschaft Gültigkeit beanspruchen konnten.¹¹⁵ Daß mit diesem Aufklärungsunternehmen gleichzeitig auch eine Form der Herrschaft – des einzelnen über seinen Körper, des Gesellschaftskörpers über den einzelnen – verbunden ist, liegt in der Natur von Etiketteregeln, wie sie oben bereits angesprochen wurde.

114 Ich meine solche Werke, die während der Muromachi-Zeit im Umkreis der Etiketteschulen am Hof des Shōgun entstanden.

115 Betont werden muß, daß die Anweisungen des hier behandelten Texts wie auch anderer Normschriften immer eine Situation der gesellschaftlichen Kommunikation voraussetzen. Es wird von der Anwesenheit anderer Personen ausgegangen, mit denen man interagiert und die das eigene Verhalten beobachten. Es finden sich keine Aussagen darüber, wie man sich verhalten soll, wenn man alleine ist. Die Normtexte selbst reichen nicht aus, um Rückschlüsse darüber zuzulassen, wie weit das in ihnen geforderte Benehmen internalisiert wurde und das Verhalten auch in Situationen prägte, die außerhalb ihrer Bezugsebene lagen. Dies festzustellen ist die Aufgabe einer anderen Untersuchung, nicht die einer Analyse von Normschriften.

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

うつり箸とてあしき事也。何にても一色を二はしにては
くるしからず。食もさいも口の中なるをくひはらいてのち
又くふべし。口の中にあるうへ、又くふべからず。口おと高から
ぬやうにくふべし。やき物はかよひの女むしりてまいらすべ
し。みづからむしり給ふともうら返してくふべからず。大か
たは汁をかけてはくふべからず。もし汁をかけてくひ給はば湯
の前に汁をかくひ給ふべし。これもかよひの女かさにな
け汁かけてまいらす也。みづから汁をかけ給はば箸を下
におき右の手にて汁をかけべし。男のやうに箸もち
ながら左の手にてかくる事よろしからず。

16a

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

⑩ 女中よりけいすの事
こひふてとくまてとつてつねにこひふて
くひふていふの膳にて食を大にもまづ食より
さやうのときはかいぞへかよひの女ばうかさへわけてまいらす
るなり。食を二箸三箸まいりてさて汁のみをくふべし。
汁をすふべからず。次に左のすみのさいをくふべし。さいは何
にてもしやうじん物よりくふべし。扱又食をくい二の汁
のみをくい二のさいをくふべし。さいは何にても一色か二
色くい給ふべし。さき遠き所にあるもの膳を越てくふ
事然るべからず。さいを一どに二色つづけてくふべからず。

十 女中よりつくいやうの事

一 七五三にても五五三にてもつねの膳にてもまづ食より
くひ給ふべし。いわひの膳などには食を大にもる物なり。
さやうのときはかいぞへかよひの女ばうかさへわけてまいらす
るなり。食を二箸三箸まいりてさて汁のみをくふべし。
汁をすふべからず。次に左のすみのさいをくふべし。さいは何
にてもしやうじん物よりくふべし。扱又食をくい二の汁
のみをくい二のさいをくふべし。さいは何にても一色か二
色くい給ふべし。さき遠き所にあるもの膳を越てくふ
事然るべからず。さいを一どに二色つづけてくふべからず。

15b

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

ひ給はば箸を下におきとりあげすふべし。
 一 強飯くふ事。へぎ小がくにもりて出べし。箸あるとても
 はしにてはくわぬもの也。手にてつまみくふべし。
 一 膳は楊枝にさしてくふべし。又手にてつまみてもくふべし。
 一 まんぢうくふ事。左にてとり右にて大ゆびと人さしゆびに
 てつまみ切てくふべし。汁のぞいて出るにははしにてくふ
 べし。但しまんぢうを四つにわりてもの也。
 一 粽くふ事。草にてもささにも葉さを右の方へなし
 箸を取そへもちて草のもとの方を上になして左に
 もち右にて巻めをほどきてくふべし。又刀めをすちか

17a

湯をのむ事。箸を下におき右の手に腕をもちのむべし。
 湯すこしのこりたるがよし。かうの物くふべからず。
 一 湯つけくふ事。さいしんをくふときは箸を下におき左にて食
 をうけるべし。湯をうくるも同前なり。湯つけの菜に
 箸のよこる物あらば手を付べからず。
 一 粥をくふ事。汁をかくる事有べからず。又わけをすべからず。
 一 飽飯くふ事。さまざまのさざみ物を膳のさきにもる也。まづ
 箸をとり左にて汁をうけさざみ物を入ひとつかき合
 せてくふべし。さざみものこすべからず。
 一 雑煮くふ事。女中はとりあげずそのままくふべし。汁をす

16b

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

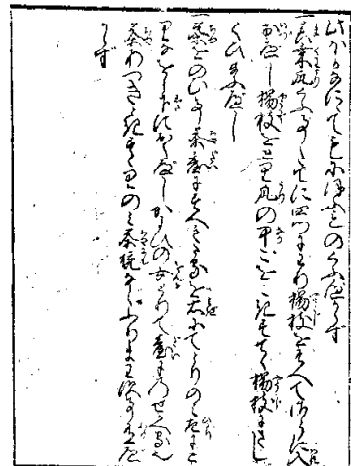


ひに二とをり入三つ切にして出る事もあり。
 一 索類くふ事。汁をおきながら一はし二箸そらめんを桃
 よりすくひ入てきて汁をとりあげくふべし。そのちは
 汁を手にもちすくひ入くひてもくるしからず。汁をかへ候はば
 はじめはいくたびも汁を下にをきすくひ入とり上くふべ
 し。温飽もくひやうおなじ事也。蕎麦切など男のやうに汁
 をかけくふ事有べからず。蒸類のごとくくふべし。からみく
 さみなどかならず汁へ入べからず。
 一 しやうがわさびをくへばきめあしくなる物也。たうがらしをくへ
 ばかほに物できる也。焼くり焼芋をくへばいきくさくなる也。

18a

17b

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1



此ほかなにてもにほふものくふべからず。
 一 真桑瓜くふ事。たてに四つにわり楊枝をそへてさらに入
 出べし。楊枝をとり瓜の中をこきすてて楊枝にさし
 くひ給ふべし。
 一 茶をのむ事。茶臺にすへきたるを右にてとりのみ左にと
 りなをし下におくべし。かよひの女とりて臺にのせかへる也。
 茶あつきときすすりのみ茶碗などふりまわす事有べ
 からず。

18b